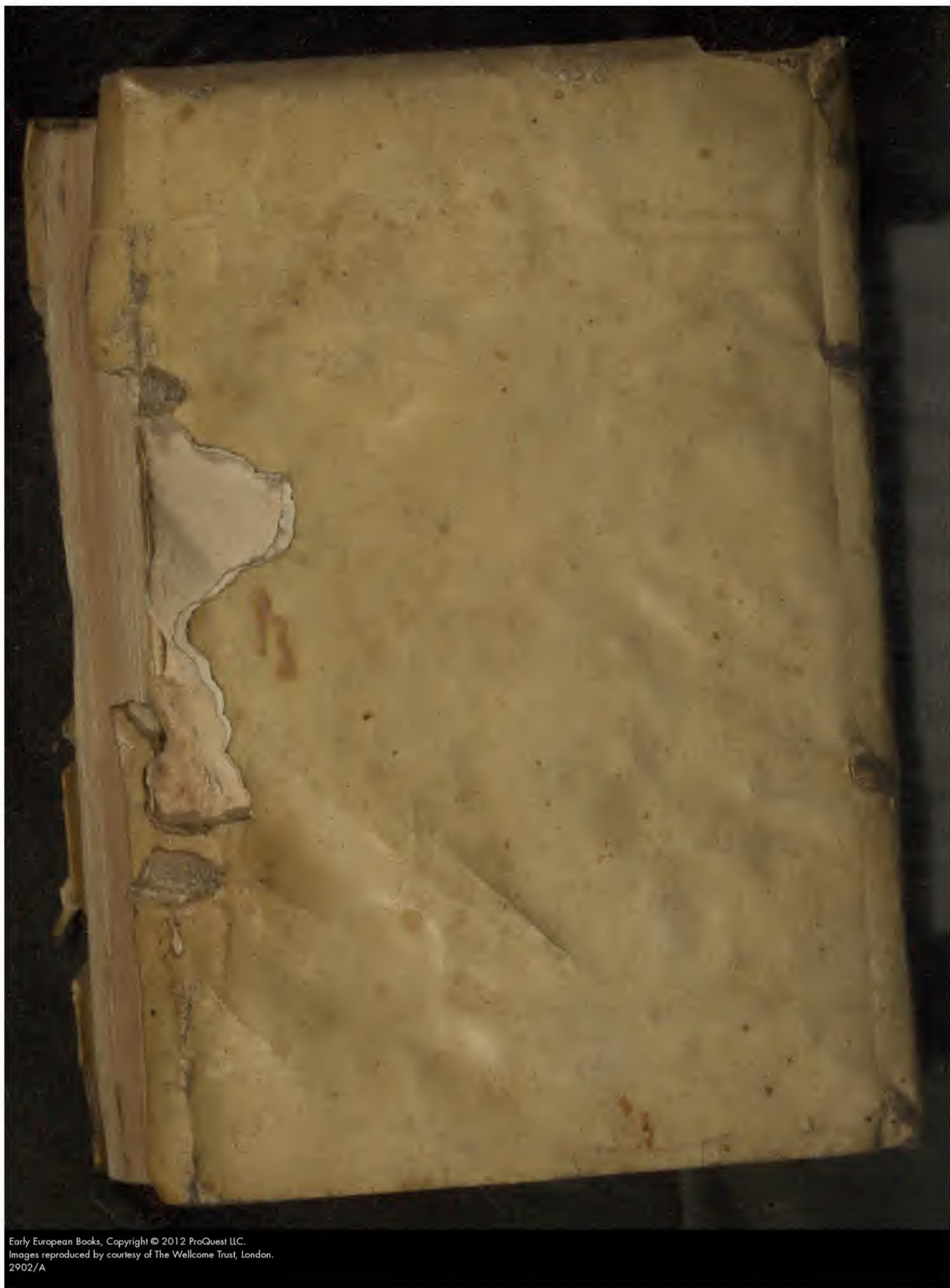
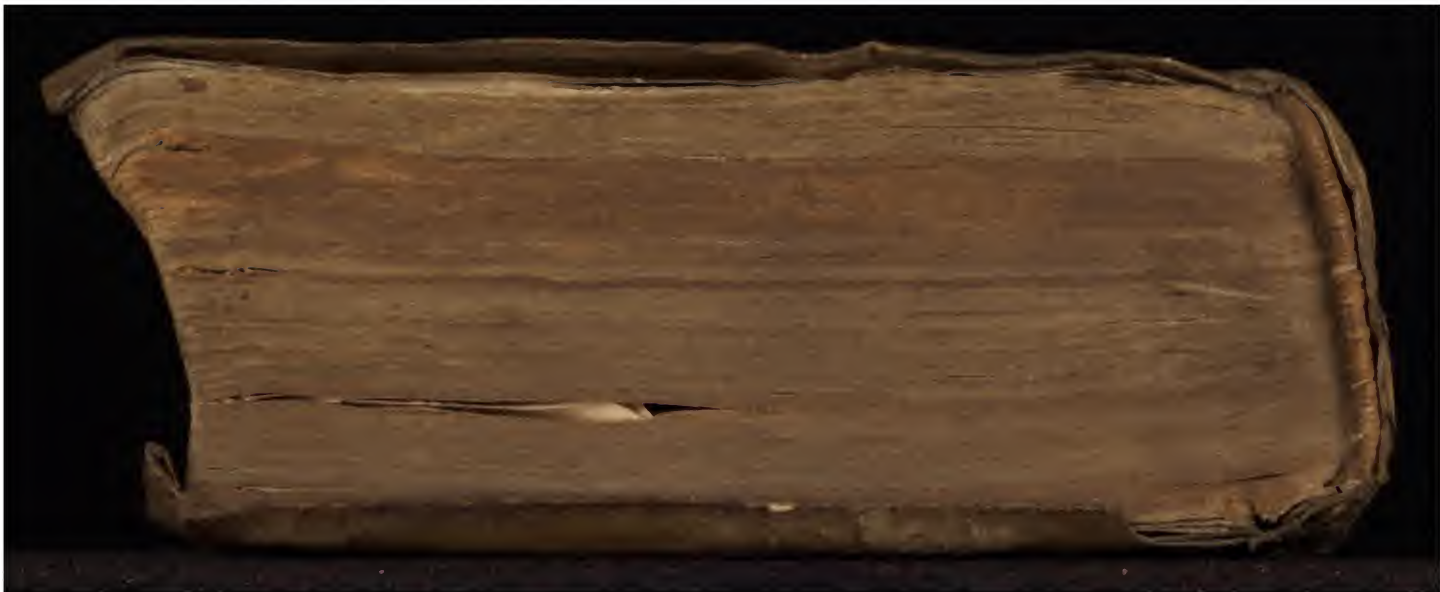


Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
2902/A





Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
2902/A



Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
2902/A

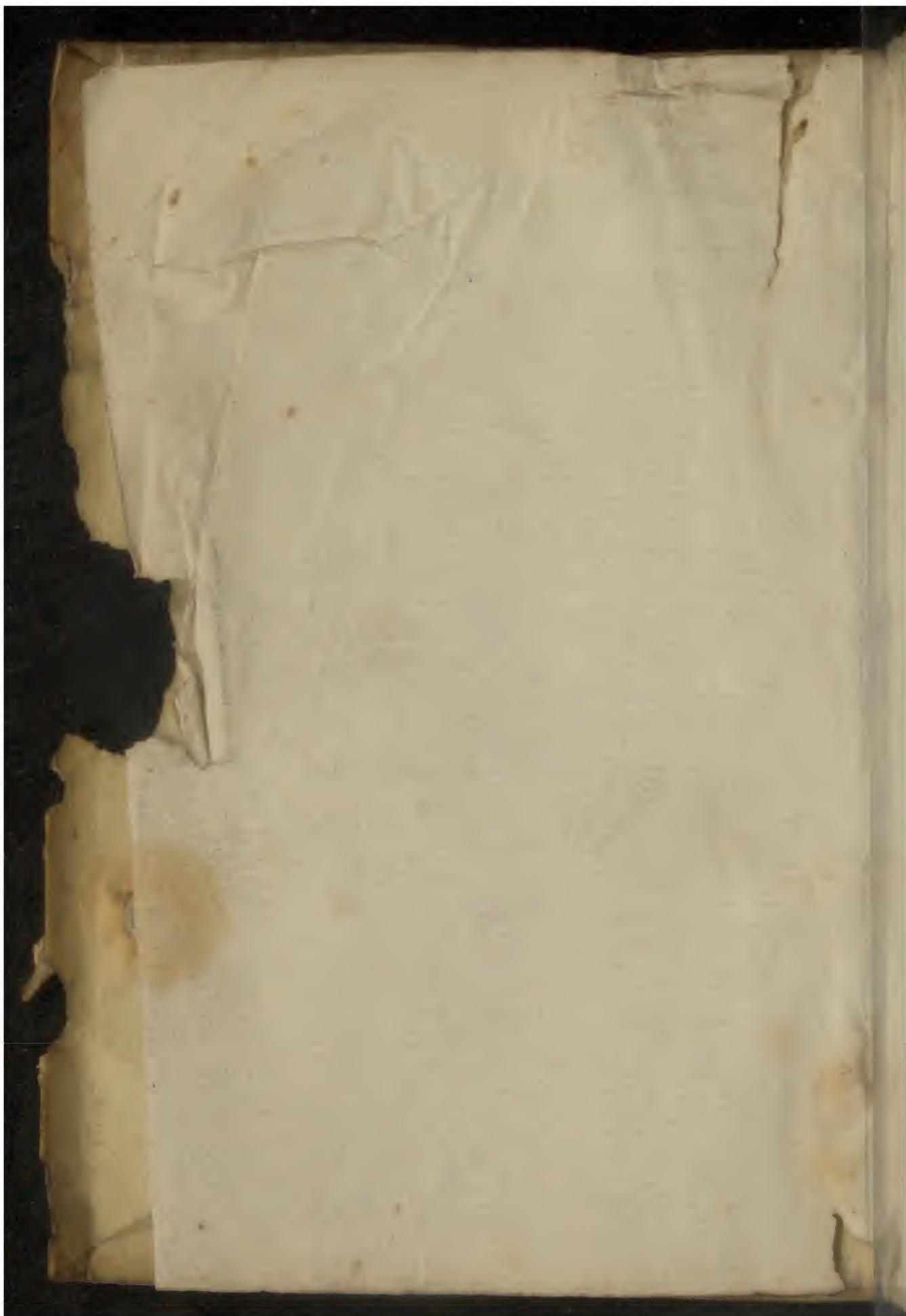


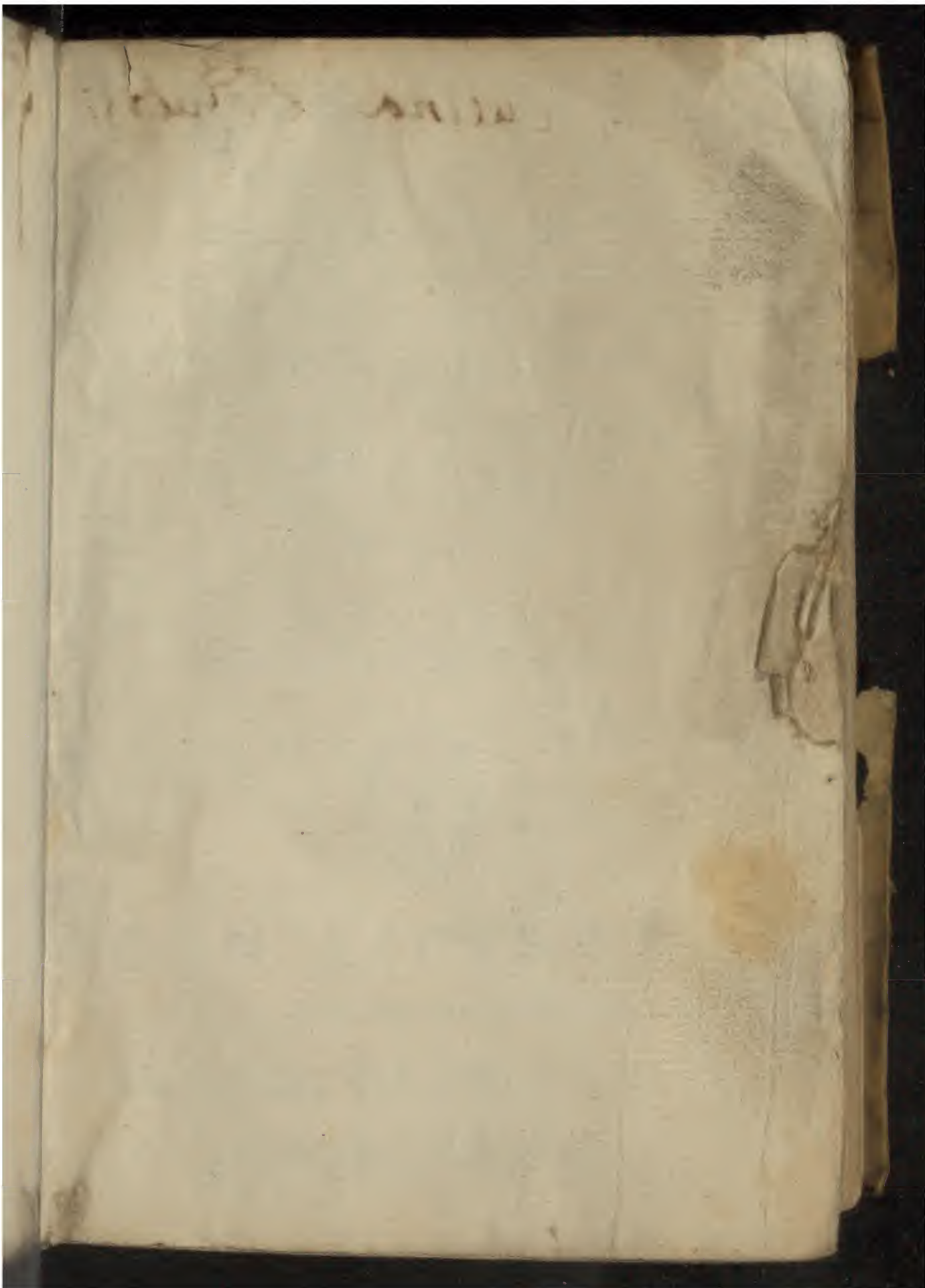
Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
2902/A

2902
A

1
1
camille
la Roche &
Anglais
Chapman

212





Cacina & Diversi

Met & Diversi

240 p 21 22

LIBRO DEL ⁷⁹³⁶⁸

ARTE DE COZI-

NA, EN EL QVAL SE CON-

Tiene el modo de guisar de comer en
qualquier tiempo, assi de carne, como de
pescado, para sanos y enfermos, y con-
ualecientes: assi de pasteles, tortas, y

salsas, como de conseruas a la vfan-

ça Española, Italiana, y Tu-

desca de nuestros

tiempos.

TOR DIEGO GRANADO,

Oficial de cozina, residente en esta Corte.

Cegar



Se dele

CON LICENCIA.

En Lerida; Por Luys Manescal,

y à su costa, Año 1614.

LICHNIDIA

1714
The first of the year 1714
The second of the year 1714
The third of the year 1714
The fourth of the year 1714
The fifth of the year 1714
The sixth of the year 1714
The seventh of the year 1714
The eighth of the year 1714
The ninth of the year 1714
The tenth of the year 1714



L I C E N C I A.

V I el presente libro yo el D. Antonio Galipienso en S. Theologia por comision del Illustrissimo y Reuerendissimo señor Don Francisco Virgilio Obispo de Lerida. y pues no ay cosa repugnante a la santa Fè Catholica ni buenas costumbres, se puede Imprimir: y assi lo firmè de mi mano a 8. de Iulio 1614.

Antonio Galipienso
D. en S. Theologia.

ABRATASI

EST A Este libro de Cocina
conforme a su original, y sin
errata que de consideraciõ sea.
Fecha en Madrid, à primero de Se-
tiembre año mil seysientos y nueve.

El Licenciado Murcia
de la Liana.

Antonio Galibier
D. m. 2. T. hologia.

PRO

PROLOGO.

A Vno de dos fines tuuie y endereçada la
atención de los que esciuen; o de ayu-
dar en quanto pueden a la Republica con su
buena doctrina y preceptos saludables, o de de-
leytar en alguna manera al Lector con el su-
geto que escogen, o quando mas no pueden con
la suuidad del estno. De donde, segun H.
cib. a aquel merece entera gloria, y cumplida
honra, que con satisfacion y admiracion vni-
uersal, supo felizmente alcançar en ambos fi-
nes: lo qual con razon ponemos dezir, acaecio
al Autor, escogiendo por sugeto vna materia
tan necessaria ala salud del cuerpo, y tratando-
la con el mayor artificio que hasta oy se ha vi-
sto, como lo podra echar de ver, qualquiera
que con sano juyzio le echare sobre la obra,
no menos vtil que deleytosa a todos los que
gustaren de leerla, y seruirse della en las neces-
sidades que se ofrecieren. Y si el mundo todo
(como es razon) estima en tanto los libros, cu-
yos preceptos enseñan los medios con que se
hace la curacion y cobrar la salud perdida, en
quanto sera razon estime este, que no solamen-
te enseña modos para regalar enfermos, y de-
bilitados, con los quales bueluan a su antiguo
vigor, y sanidad: pero los necesarios para con-
seruarla y aumentarla? pues es cierto, no de-
uemos menos al que nos saca de alguna neces-
sidad, que al que nos guarda de que no cayga-

mos en otra. No creo ay necesidad de razones para persuadir a la lección de la obra, pues ella misma muestra el gran provecho, que hara al que ayudandose della, quisiere vsar de la debida templança, con el sabio discurso de la razón, y particularmente a aquellos, a cuyo cargo està el regalo de Principes y personas de calidad: pues con pequeño trabajo facilmente podran, cumpliendo sus obligaciones, y particulares officios, grangear las voluntades de aquellos, a quien sirviendo descan agradar.

(179)

LIBRO

LIBRO DEL

ARTE DE COZINA, EN QUE
se contiene el modo de guisar de comer en
qualquier tiempo, así de carne, como de pes-
cado para sanos, enfermos, y conualecientes:
así de pasteles, tortas, y salsas, como de con-
seruas, a la usança Española, Italiana,
y Tudesca, de nuestros
tiempos.

DE LOS OFICIOS NECESSA-
rios, que comunmente ay en casa de los señores, pa-
ra el regimiento de la casa de los Grandes y Caualle-
ros: el principal de los quales es el Mayordomo, y
despues Camarero, y Guardaropa, Mastresala,
Copero, Trinchante, Cauallerizo,
Veeder, Despensero,
Cozinero.

Capitulo primero. Del oficio de Mayor-
domo.

MAYORDOMO Quiere de-
zir, mayor de la casa, por
quanto despues de la persona
del señor ha de ser acatado de
todos los de la casa, como el
padre de sus hijos, y el desaca-
tamiento que se le haze a el, se le haze a la per-
sona del señor, porque es lugar teniente, y tie-
ne

De los oficios

ne de ver sobre los oficios de la casa, así como regir, y poner regla en los criados della, y darles a cada vno la ley en que han de vivir, y como han de servir su oficio, y el recaudo que pone cada vno en lo que tiene a cargo: y sobre todos los oficios tiene cargo, salvo en el del Secretario, porque es oficio de gran confianza, y sabe los secretos del señor, y es apartado de los otros oficios de la casa, y es de harta hora: y por ser de otra calidad que los otros oficios, no tiene superior, sino solo el señor. Y el Mayordomo ha de saber del Veedor lo que gasta el Despenser en el gasto ordinario, e informarle del precio de todas las cosas del Veedor, y ha de tener en paz los criados de la casa, que no aya entre ellos diferencias ni cuestiones: &c.

Cap. II. Del oficio del Maestresala.

Maestresala es vn oficio muy bueno, y de gran deleyte, que no tiene otro cargo, sino tener la casa bien ordenada, y en honestidad, y en tanto concierto, que lo que en ella estuviere, este de muy buena gracia, y tan luzido, que de gusto a todos los que a ella vinieren, y esto aseando y limpiando. Ha de tener cuidado de doctrinar los pajes en cosas de gentileza, y de buena crianza, que no hagan cosa mal hecha, y tengan inclinaciones virtuosas, y aprendan a leer y escribir, y

Latin,

De la casa.

2

Latín, y a caualgar de todas fillas, y jugar de todas armas, y todas las cosas que conuienen a hijosdalgo, porque sepá dar razón de todo. Si la casa lo fuese, ha de ver sobre los repolteros de la plata, y repolteros de estrado, y de mesa: y porque la persona del Mañresala ha de andar bién adereçada y luzida, deve el señor hazerle merced entre año de ayudas de costa, y paños, y seda para que ande siempre luzido, y ataulado, y se precie de sí, y el partido crecido.

Capitulo. XI. Del oficio de Camarero.

Camarero es vn oficio, que casi es como Secretario, y este tal deve tener la camara de su señor bien ordenada y adereçada, y quando su señor quiere repolar, o acostarse, ha de estar siépre con el, sin hazer falta ninguna vez, sino fuéste embiándole su señor, o entendiendo en cosas de su seruicio necessarias. Ha de estar siempre al acostar y leuantar del señor, teniendo su ropa limpia, y las ropas que no le viste, ponerlas a orear en dias que no haga sol, y esto de quando en quando. Tener la cama muy bien hecha, y de ropa muy limpia. Cada vez que se le mudan sauanas, y almohadas, hazerlas perfumar, y las camisas e viste, y los paños de narizes, roziado la ropa con agua almizclada, y perfumada con pastillas de men-

De los oficios

jui, estoraque, y ambar, y almizcle, porque los señores viuen delicadamente, y la ropa blanca hala de tener por su cabo, y las de seda por el suyo, y las ropas de paño por su parte, y los aforros a su parte, y los jaezes y cosas de la ginera a otra parte, y las del adereço de la brida por el suyo. Ha de ser muy atauiado, y de buena memoria, porque se acuerde donde tiene cada cosa, y siempre tener vn libro a donde asiente todo lo que tiene a su cargo; y cada cosa escripta en que arca está, por no andarastrornando las arcas, y la ropa. Ha de ser honesto y secreto, y tener mucho acatamiento a su señor, aunque burle el señor, y le de mucha parte de si, no se descuyde de acatarle entonces mas, y de humillarse. Ha de ser callado y no parlero, y si su señor hiziere algun desorden, saberlo encubrir, y nunca dezir mal del en publico, ni en secreto, ni sufrir que se diga, ni murmurar de cosa que haga su señor, aunq le parezca mal hecha: y quando la hiziere con mucho acatamiento, y palabras dulces, dezirle su parecer, porque desta manera el señor siempre lo tomara bien, y se holgara q se lo diga, y conocera q le tiene amor, y le echara cargo para hazerle bien, aunq el señor sea rezo de condicion, y aspero, siempre le parece bien quando sus criados le dizen lo q les cumple: en fin es el Camarero la llave de los secretos, y seguridad de la persona de su señor: y esto basta

tc

te quanto a este oficio de Camarero.

Cap. IIII. Del oficio de Guardaropa.

EL Guardaropa es dicho Guardiã de las cosas del señor, que le fueren encomendadas en su apartamiento, que se dize en España Recamara, no deue dexar entrar ningun hombre estrangero, ni muchas vezes a los de casa, sino bien pocas vezes, y ha las de tener à muy buen recaudo, y tambien guardadas y puestas por memoria, que quando el señor pidiere algo que a la mesma hora lo halle luego, y dar siempre buena razon de si mismo de todo lo que fuere encomendado, y dado à guardar, y tengalo todo muy limpio y ataviado. Ha de ser hombre muy verdadero, porque podia dezir algo que le redundaria en daño, si fuesse hallado en alguna falta, por poca que fuesse, perderia del todo el credito, y por esta razon, y otras muchas el Guardaropa ha de ser hombre de mucha verdad y concierto.

Capitulo V. Del oficio del Copero.

EL Copero deue ser muy limpio, y de noble condicion, no liuiano, ni muy risueño, sino muy reposado, y discreto, porque en tal tiempo podria dar alguna risada, ò parlar, q̃ caeria en
ento,

De los officios.

en verguenea si la cunille, assi como trayen do la copa a su señor, que en tal tiempo ha de traer el rostro mesurado y honesto, y su persona muy limpia y luzida, y traer la copa con mucha gracia: y porque ya está dicho en los capítulos passados hasta parte deste officio, esto basta por agora.

Cap. VI. Del officio del Tinchante.

El Tinchante, como ya es dicho, deve ser hombre muy limpio en todas las cosas, y tener sus cuchillos bien aguzados y limpios, para cortar la carne, y dever ser siempre sobre el cortar, asado y bien cocido, y no muy crudo, y es menester que sea limpio y resillar el cuerpo todo, y que sea muy bien vestido, y que corte, y que su corte sea muy mejor parecera, y con tanta destreza de su cortar, que no se enfuere de la agudura, o cunio de la carne, y esto basta, pues arriba es dicho.

Cap. VII. Del officio de Veedor.

Veedor es officio de mucha confianza, y de honra en casa de vn señor, y de mucha fidelidad: su cargo es sobre el Despensero, porque ha de ver lo que compra si vale al precio que trae, saber el precio de todas las cosas como vale cada vna, y hazer buscar lo mejor y mas barato, y saber los lugares comarcanos dode valen

combarato los bastimentos y cosas necesarias, mádarlo traer de alla, y tener siēpre bastecida la despensa y botilleria de todas las cosas, por que quando aya conbidados, no falte nada, y lo que sobrare repartirlo por las despensas de los señores prestado, porque desta manera no se pierden las viandas, y teniendolas quando las ha menester. Ha de tomar cada dia cuenta al Despenjero y nunca anejar cuentas con el, porq̃ no aya barajas nuevas. Cada semana ver las cuentas de la despensa, juntamente con el Mayordomo, porq̃ dē razon de lo que se gasta cada dia y cada semana, y cada mes, y cada año, escusar gastos desordenados, y gastar honestamente lo necesario, y no mas. Y esto basta quanto a este oficio,

Cap. VIII. Del oficio de Despenjero.

EL Despenjero se dize assi, porq̃ despende. ò gasta la hazienda de su señor para las viandas necessarias, y mantenimiētos para comer, assi para la mesa de su señor, como para la de la gente, y compania de la casa: y para tener bastecida la despensa de las mejores viandas q̃ se hallaren. Ha de ser hombre rezio y diligēte, y discreto, muy sabio en saber sufrir importunidades algunos q̃ ay en casa de los señores terribles de condicion, y de mal contentamiēto: deve ser gracioso, no soberbio, hombre sin vicios, cuydadoso en lo que ha de hazer, solícito,

De los oficios

esto, casto, enenigo de juegos, no tirano, sino
fidelissimo, p. oveydo de buena coeciencia, co
tentar la gente con buenas obras, y palabras
graciables, y darles algunos potajes d poca cos
ta, y cuerdo a la mañana, y a la tarde, porque
da mucho contentamiento a la gente las so-
pas y caldo, aunque les den menos carne, lo su
fren, teniêdo el vientre lleno de las sopas, dar-
les de almorçar, porque no hurten el pan en
la mesa, y teniêdo barrura, no hurtaran lo q
no han menester, traer siempre eseriuania y pa-
pel para eseruir todo lo que compra, porque
de otra manera olvidarieleya mucha parte de
ello. El buen despeniero mercee ser honrrado,
y mejorado en el partido, y que se le hagan a-
yudas de costa, porque es razon que se ygualle
el galardón con el trabajo: y porque desta ma-
nera tratado no tendra ocasion de hurtar, ni
de encargar la conciencia, no deue dar lugar el
señor, ni el Mayordomo que ninguno le arre-
ua a maltratarle de palabra, ni de obra, y casti-
garle bien, y sino se emiêda, despedirle, es ho-
bre de poca suerte, porque el Despeniero ten-
ga fauor.

Cap. IX. Del oficio de Cozineró

DE L Cozineró ya se dixo en los capitulos
passados, que es oficio de grandissima co-
fianza, y deue ser muy bien tratado, y hechas
ayudas

De las casas.

*S*ayudas de costa, y mercedes, porque sirua con amor, y ha de ser bien aposentado, y primero que ningun oficio de la casa el y la despenfa. Ha de ser muy limpio y pacifico, y esto basta con lo que del se dixo arriba.

Capitulo. X. De como se han de aguzar los cuchillos.

EL Buen Trinchante ha de tener vna aguzadera de palo de sauze, o de alamo, ò de tejo, que son maderas bládas, y es mejor esta madera q̃ otra ninguna, por ser mas amigable, y esta aguzadera ha de estar siẽpre enclauada en parte segura si el señor estuviere en su casa de asiento, y por camino ha de traer en las arcas de la plata, a cargo del Repostero cõ los cuchillos q̃ corta el Trinchãte a la mesa, y tener con la aguzadera vna bolsa de cuero cõ tierra de la q̃ cae de las muelas de los barueros, y aguze los cuchillos cõ ella, de manera que el filo del cuchilo quede a la parte de fuera, porque corta muy mejor: y este primor no se deue tener en poco, porque no lo alcançan todos. Hã de tener temple de nauaja, aunque la nauaja tiene el hilo para dentro, porque sirue para vna cosa, y el cuchillo para otra.

Cap.

De los oficios

Cap. XI. Del modo y manera que se ha de dar el agua para lauar las manos.

EL q̄ sirue ha de dar agua manos a su señor desta manera. Poner vn jarro lleno de agua sobre vna fuente, o vn plato grãde de plata y vnas toallas muy bien cogidas sobre el dicho jarro q̄ lleguē a los cãtos, o aldeas de la fuente, y vaya el Mastresala delãte con vna toalla en el ombro, y llegado delante la mesa de su señor, y hecha su reuerencia, tome el Mastresala la toalla q̄ està sobre las fuentes, y tiendala sobre la mesa delante del señor, y asiente sobre las toallas la fuente de encima, y cõ la fuente debaxo en que viene el agua de el aguamanos a su señor, y del que se aya lauado, leuante luego las fuentes, poniendo la vna sobre la otra, y el Mastresala tienda sobre las manos del señor la toalla q̄ està sobre el ombro, y quite las q̄ están sobre la mesa para alçar las fuentes. Afsi mismo pũga el Copero dar la aguamanos trayendo vna fuente, o plato grãde de cãto para arriba en la mano derecha, y la toalla sobre el cãto de la fuente de plata sobre el ombro derecho, y el jarro del agua en la mano izquierda, y llegados a la mesa, el Mastresala y el Copero, y hecha su reuerencia, hazet como arriba es dicho, esto se entienda a las personas que no son de salua.

El

De la casa.

6

El seruicio a la real, q̄ es cō salua, ha se de ha-
zer desta manera : ha se de poner de rodillas el
Copero que trae las fuētes vna sobre otra, y en
ellas el agua q̄ bastara para lauarse el señor las
manos, y descubrir las fuentes, besando prime-
ro la toalla, y tendiēdola sobre la mesa ante el
señor, y echar vna poquira de agua en la orilla
de la fuēte de arriba, y haga la salua el Copero
primero, y el Mastresala despues, y pōga la fuē-
te delante de su señor, y con la fuente debaxo
donde viene el agua echar agua en medio de
la fuente q̄ està sobre la mesa, y despues que su
señor se ayā lauado, leuante las fuētes el Cope-
ro, como dicho es, poniendo la vna fuente so-
bre la otra y haga su reuerencia. Despues que
el Mastresala aya tendido la toalla sobre las ma-
nos del señor, y tenga siempre auiso el Copero
y tambien el Mastresala de reconocer las fuen-
tes si tienen agua, y no se descuyde en esto, por
que a las vezes van vazias, y llegan a la mesa, y
quedan burlados el Mastresala, y el Copero, y
el señor : y cada vez que el Mastresala diere la
toalla a su señor, la deue besar antes que se la
tienda sobre las manos, y lo mismo besa la o-
tra que tiende sobre la mesa al tiempo que la
pone, puesto de rodillas.

*Cap. XII. De como se han de poner las vian-
das en la mesa.*

A

En

De los oficios

EN La mesa lo primero que se deue poner, es el salero, y luego los paños de mesa, y los cuchillos, y esto acabando de lauarse el señor: y quitada la toalla en que se enxugò las manos, con vna muy gentil reuerencia de rodilla, bien hecha, en vn plato poner el pan, y el paño de mesa, y vn cuchillo, besandole si es señor de titulo, à quiẽ se deue hazer salua, y si comen otros Caualleros a su mesa, poner a cada vno su paño de mesa y pan, sin hazer reuerencia à ninguno dellos, sino solo al señor, saluo si comiessen con el algun hijo ò hijos mayorazgos de algunos grandes, porque a estos tales se les deue hazer reuerencia y seruir los platos cubiertos. Al señor se le ha de mudar paño de mesa cada vez que beue, trayendo el plato cubierto y altiempo q̃le da el paño, descubrir el plato, y besar el paño de mesa, y darselo. Tãbiẽ se fuele dar paño de mesa con cada potaje, y dar las viandas de grado en grado, es à saber. Primeramente la fruta, y tras ella vn potaje, y luego lo asado, y despues otro potaje, y lo cozido tras el potaje, saluo si es manjar blanco, que este potaje se fuele dar al principio tras la fruta. Algunos señores ay que comen al principio lo cozido, y despues lo asado: si ay fruta de sartén, se ha de dar a la postre, segun fuere, y luego la otra fruta. Y esta es la forma y manera del seruicio, segun la costumbre de la Corte del Rey mi señor: y porque ay tantas nouedades

De la casa.

7

Des cada dia en la manera del seruicio de la mesa, por esto hago fin en lo que toca à esto, pues es tan comun à todos. Esto solo apronechara para los moços de poca edad, que por ser nuevos en el mundo, y no tener experiencia del, podran tomar algo de lo que aqui escriuo, si bien les pareciere, que no les puede dañar saber muchas cosas.

Cap. XIII. Del corte de las carnes.

Corte del tozino.

EL Corte del tozino ha de ser desta manera: que venga el cuero del tozino hazia la parte del que lo corta, y mire q̃ no lo corte al traués, porque se deshilaria todo, como hebras de açafrañ, y si el corte, ò pieça ha menester calabças, ò verças, ò otro guisado espesso, quiere cortar tajadas delgadas, ò menudas, y con otro manjar tajadas anchas, y algo gordillas.

Corte del lechon.

EL Lechon se quiere cortar desta manera: començar por la oreja derecha con la espalda, juntamente cortar el cuero hasta la cadera, y aquello cortar a la voluntad del señor, ò

A 2

del

De cortar

del que lo ha de comer, si lo quiere menudo, o tajadas medianas, o grandes, y lo mismo haras de la otra parte yzquierda, de manera, que quede bien parado de todo el cuero, y servir platos, despues cortarle la cabeça con el pescueço todo junto, despues quitarle las caderas hasta los riñones, a manera de cabrito, y despues cortarlo a la voluntad del señor, si lo quiere menudo, picado, o a pedaços de buena manera medianos, o grandes, o hazer piezas de bué tamaño de las costillas y espinazo: despues partir la cabeçuela por medio, y sacar della los sesos, tantos quantos pudieredes, y sembrar sobre ellos vn poco de salpimienta.

Corte de Vaca.

LA Vaca se quiere cortar menudo, y muy delgado, que parezca cepillado, o rallado, parando mientes al corte que no sea al reñes, y por lo magro mezclado: y toda carne que es ta mas cerca del hueso, es mas tierna q̃ no la otra, salvo la carne del lechon, que es mejor el cuero q̃ la carne, y sobre la vaca cortada, y hechos platos della, sembrar sal con vn cuchillo, y echar del mismo caldo sobre la carne, si la carne es magra, echarle el caldo gordo, y si es gorda, echarle el caldo magro, q̃ no tenga gordura: y si la carne de la vaca fuere gorda, ha se de cozer en su olla sin echar cosa ninguna con ella

ella, ni tozino, ni otra carne alguna, ni espumar la olla. Lo que se le puede echar, es si quiere algunas yeruas, como son, peregil, yeruabuena, mayorana, y agedrea, hisopo y especias.

Corte de liebre, y de conejo.

ES desta manera, cortar las espaldillas de la una parte y de la otra, y despues cortarle la cabeza, y del resto hazer pedazos de dos en dos dedos, y partir la cabeza por medio.

Corte de espalda de carnero.

EL corte de espalda de carnero es desta manera, parar la de los cueros toda en rededor, y servir platos destos cueros por su cabo, y despues hazer vn corte por medio y cortar aquella carne bien menuda, hasta que no aya carne que cortar: despues boluerla, y darle otro corte mesmo sobre aquel corte, y así mesmo sobre la espalda darle otro corte, y de la otra parte otro, y desque sea toda bien descarnada, haras del huesso de la espalda tres pedacos, y del huesso mediano dos, y del braçuelo facar el aguja, y sepas que à todo animal de quatro pies se quita la espalda toda primero.

De cortar

Corte de pierna.

LA Pierna se corta desta manera. No ha de ser muy cozida, porque no se podria bien cortar, ni seria tan sustanciosa, ni tan sabrosa la carne, puede se cortar menuda, como la carne de la vaca, cortandole la carne del rededor del huesso del murecillo primero, para poderla tomar cō paño de mesa para poderse biē cortar, quitarle la berga si la trae, y puede se cortar tajadas anchas y delgadas, y tiene la pierna de atras vn huesso, que se dize de infra, y quitádo-le este huesso, rēdira otro corte de carne, y hazer dos pedaços, ò tres del huesso mayor, y del otro si quisieres. Puede se cortar esta carne muy menuda, y mezclar con ella cebolla cortada menuda, y echarle encima pimiēta molida, y echar sobre esta carne puesta en vn plato del caldo de la olla, y tornarlo a echar dētro de la olla, y tornar a echar del caldo, y tornarlo a vaziar dentro de la olla, tantas vezes, hasta que conozcas que la cebolla ha perdido la vascosidad, y desta manera es muy sabrosa la carne de la pierna del carnero, la cebolla y pimienta.

Corte de lomo, o agujas.

EL Lomo, ò agujas de carnero se corta desta manera, quitar las agujas, y la espalda si fuere

De cortar.

9

fuere cubierta, y despues de parte de dentro hazer tajadas anchas y muy delgadas, y despues las costillas y los huesos del espinazo descoyuntarlos, metiéndolo el cuchillo por la coyuntura, y boluer la punta del cuchillo para dentro y para fuera.

Corte del cabrito.

EL Cabrito se corta desta manera, quitarle la espalda derecha, y cortar la carne picada menuda, ò cortada a tajadas de buena manera. Y boluelo de la otra parte, y hazer otro tanto, despues cortarle la cabeça con el pescueço todo juto, y despues partirlo por los riñones, y hazer pedaços dello de buena manera corta los, ò menudos, si quisieres, y las piernas lo mismo, y despues los quartos deláteros con el lomo cortarlos de dos en dos costillas, y despues partir la cabeça por medio, de manera q se puedá comer los sesos, echádoles sa salpimieta.

Corte del pecho de carnero.

EL Pecho del carnero se corta, haziendo vn corte al traues por medio, y de alli cortarás tanta carne como pudieres sacar, despues hazer pedaços de las ternillas y huesos tiernos, y despues cortar las costillas de largo, así como estan, y hanse de partir vna a vna.

A 4

Cov.

De cortar.

Corte de las aues, y primeramente del pauto.

Cortase quitando el pescueço con la cabeza, y despues arrácar la cola, y quitarle los pies, y despues el alon, y despues la pierna derecha, y sea cortada menudo, despues dar vn corte en la tetilla derecha, y sacar tajadas anchas y delgadas, aunque algunos cortan la pechuga menudas como la vaca, mayormēte quando la carne es algo dura, y despues boluerlo, y hazer otro tanto de la otra parte, y sobre el obispillo,

Corte del capon.

EL capō se corta de la manera del pauto, saluo q̄ las piernas y las pechugas no se hā de cortar menudo, sino sus tajadas anchuelas y delgadas: y lo mismo se han de cortar assi las gallinas assadas, saluo el corpanzon y pecho q̄ se quiere partir despues de cortadas las pechugas con tajadas anchas y delgadas, y desta manera el anarō, y la anade q̄ sean assados, que las cozidas se quieran cortar, sacādo la tetilla entera, y hazer della tres, ò quatro pedaços, ò tajadas al traues, y toda aue q̄ sea grāde y assada, se quiere cortar, assi como el pauto, ò capon, aunque algunos hazen alguna diferencia en el corte del pauto al del capon, y de la gallina que cortan

cortan primero los alones, y primero el derecho, y despues la pierna partida por medio en dos partes, y cortar la pechuga à tajadas anchas y delgadas, y despues sacar el braoncico, y hazer otro tãto del otro cabo, y despues sacar los ombritos por la coyuntura, y descoyũtar las caderas q̃ quedẽ enteras, y sacar el corpãzon junto al pescueço, metiẽdo la pũta del cuchillo por entre el pescueço y pecho, y sacar el corpazon, y quebrar por medio del lomo las caderas, y sacarlas por su cabo, y el pescueço con el restãte por otro cabo, y las gallinas tãbien desta misma manera. Algunos cortã las gallinas sobre el tenedor, sin llegar el aue al plato en el ayre, quitando primero el alon, y despues dar vn golpe con la punta del cuchillo sobre la coyũtura de la pierna derecha, y sacar la misma pierna: despues sacar el mustacillo, dãdo vn corte por arriba, y otro por debaxo, y meter el cuchillo por medio, y votar fuera el mustecito, y despues la pechuga, dandole vn corte a la larga, y sacar sus tajadas, y despues descoyũtar el hombrito, y sacarlo, y el hueſso del pecho, y otro tanto de la otra parte, y el pescueço con lo al por otro cabo, y esto se entiende quanto a los capones y gallinas assadas.

Corte de perdizes.

Las perdizes se cortan primero los alones,
A 5 y des-

De cortar.

y despues las piernas, y no del todo fino a
brirlas solamente para meterles sal con el cu-
chillo, y començando por la derecha, despues
la pechuga derecha meterle su sal, y hazer otro
tanto de la otra parte, y el hueso de encima
del pecho abrirlo, echandole sal, y abrir las ca-
deras con el cuchillo, y poner la perdiz entera
en cada plato, y echar sobre las coyunturas cu-
mo de naranjas. Y has de saber que toda vola-
teria assada, assi como es capon, ò gallina, ò
ansaron, ò anade, ò otra manera de aues se han
de començar siempre à cortar, començando
por la pierna y pechuga derecha.

Corte de palomas.

EL corte de las palomas torcaces ha de ser
como el capon, ò gallina, cortando la pier-
na derecha, y haziendo vn corte a la larga en la
pechuga, y sacar tajadas anchas, y otro tanto
de la otra parte, y despues despedaçarlo, y que-
brantarle los huesos, como si fuesse gallina, y
tomar todo lo cortado, y meterlo entre dos
platos hondos, y echar encima vino blanco
dulce, y çumo de naranjo, y pimienta y sal
todo junto, y mezclarla entre los dos platos,
batiendolo muy bien: y desque sea bien bati-
do, servirlo a la mesa à su señoñr, y esto basta
quanto al cortar de las aues y de la carne.

Espccias

Especias de hipocras añadido.

CAnela 5. partes, clauos 3. partes, gengibre vna parte, la mitad del vino ha de ser blāco, y la mitad tinto, y para vna açübre 6. onças de açucar, mezclarlo todo, y echarlo en vna ollita vidriada, y darle vn heruor quanto alce vn heruor no mas, y colarlo por su manga tantas vezes hasta que salga claro.

Poluora de duque emendado.

CAnela media onça, clauos media quarta, y para los señores no se echa sino solo cannella y açucar vna libra, si la quieres hazer aguda de sabor, y para passiones del estomago, echarle vn poco de gengibre.

Salsa blanca.

TOmar gengibre blanco q̄ sea fino, y mondarlo de la corteza, de manera que quede blanco, y hazer dello pedacitos, assí como medio dado, y pōlos a remojar de parte de noche en agua rosada q̄ sea fina. En la mañana tomaras almēdras biē mōdadas, y blācas, y majadas bien en vn mortero, y despues destemplallas cō caldo de gallina, q̄ este bueno de sal, y pastrar lohas por estameña, y despues pondras la leche en la

De las salças, manjares,

en la olla a donde ha de cozer, y toma canela entera, que sea larga, yatala con vn hilo, y aquella escaldarla con caldo de gallina, que este hirviendo cō clauos degiros escaldados de la misma manera. Y desque la salsa sea mas que medio cozida, pon la canela y los clauos en la olla, y gengibre remojado en la agua rosada, y si no sabe harto al gengibre echale vn poco molido, porque esta salsa quiere saber al gengibre vn poco, y al agua rosada, mas la agua rosada no se deue echar, hasta que todo sea cozido, y desque sea cozida la salsa, hazer escudillas della, y poner encima açucar fino.

Salsa de ansarones.

TOmaras almendras mondadas limpias y blancas: y majalas en vn mortero, y despues de bien majadas, toma higadillos de los ansarones, o de gallina, que sean cozidos en ella, y majalos con las almendras, y despues de bien majados y mezclado todo, desatarlo cō buen caldo de gallina, y passarlo por estameña, y despues echarlo en la olla con açucar, y traerlo con vn palo siempre, y echarle de todas salsas finas en ella, saluo açafrañ, y la salsa ha de quedar simepre entre agra y dulce, y echar sobre las escudillas açucar y canela.

Relleno de cabrito.

Las

LAs aldas de carnero tomaras, y assaduras de cabrito, y cozellas en la olla con vn buē pedaço de tozino que sea entreuerado, y desque sea cozido, picarlo en vna tajadera de palo bien menudo, y ponele vn poco de pan rallado con otro poco de queso rallado, y mezclarlo bien, y tornarlo a picar bien con vn poco de peregil que sea bien menudo, y despues mezclaras con ello algunos huenos con las claras y las yemas todo junto, y echalle de todas salsas finas, y açafrañ harto, porque este potaje quiere ser muy amarillo, y mezclarlo bien, que quede en gran manera picado y menudo, que parezca majado, y despues sofrayr el cabrito, o lechon, y si fuere lechon, no se le suele echar peregil.

Emborraçamiento de pautos, o capones.

DEsque los pautos, o capones fueren medio assados en su assador, tomar buen tozino gordo, y hazerlo tajadas anchas del tamaño de las pechugas del pauto, o capon, y estas tajadas ponerlas sobre las pechugas, de manera, que no se puedan caer, y desque esten bien atadas, tornarlo al fuego a assar, y antes que lo pôgas al fuego, pon la cabeça del capon de manera q̄ no se queme, y la cabeça con el pico ponerlo de largo dentro del corpanzon, puedes cubrirlo de papel blanco los pautos, o capones

De las salsas, manjares,
nes bien atado sobre el tozino.

Berengenas en caçuela.

TOmar berengenas, y mondarlas de la corteza muy bien, y cortarlas en tres o quatro pedaços cada vna, y cozerlas en buen caldo de carnero con vn par de sebollas, hasta q̄ esten bien cozidas, y en estando, sacarlas de la olla, y picarlas muy menudas en vn tajadero, y despues echarles buen queso de Aragon rallado, y algunas yemas de hueuos, y tornarlo todo a picar con su cuchillo, como si fuese para relleno de cabrito, y echarle salsa fina, y poner todas estas salsas en la caçuela bien mezcladas: gengibre, flor de macis, nuezes moscadas, culātro verde, y peregil, y despues llevarla caçuela al horno, y desque sea cozida, echar encima azúcar y canela.

Broete de Madama.

TOmaras almendras que no sean paradas y piñones que sean muy blancos y limpios, y majarlo todo junto, y despues de majarlo, dessatarlo con buen caldo de gallinas, y pasarle por estameña, y echarlo en su olla limpia donde ha de cozer, y echarle estas especias: gēgibre, pimiēta luenga, y galāga, todo molido, puesto en la olla cō peregil, oregano, y vn poco de
de

de poleo, y cuezga todo junto cō açafra, y des
q̄ aya bien hervido, q̄ conozcas se deue quitar
del fuego, toma vna dozena de huevos bati-
dos con vinagre, y ponlos en la olla, y haz que
el caldo quede vn poco agro, y no mucho, y mi-
ra q̄ el caldo no sea muy caliēte, porque no se
endurezcan los huevos luego: y quādo estuue-
ren los huevos en el caldo, mencarlo con vn pa-
lo toda via, porque luego se quajarian.

Potaje de lebrada.

Tomar vna liebre, y desollarla limpiamen-
te, y lauada, metella en vna olla, y dalle vn
hervor, y despues sacarla, y ponerla a assar, y
desque estē medio assada, cortarla a pedaços
grandezillos, y despues tomar cebolla, y picar-
la, y freyrla con tozino gordo, y despues freyr
la liebre, y tomar almendras tostadas, y macha-
carlas bien con vn migajon de pan remojado
en vinagre blanco, y machacarlo todo junto, y
luego machacar vnos higadillos de gallina, o
de cabrito, o de carnero assados en las brasas
y majarlo todo junto, y despues de majado, e-
charle vn par de huevos mas conforme a las es-
cudillas, y despues deshazello con caldo de
carnero, y mejor si mejor lo huuiere, y despues
colarlo por vn paño blanco, y luego ponello a
cozer, y echale buen pedaço de gengibre y ca-
nela por encima, y echalla que sepa vn poco a
vinagre.

Para

De las salsas, manjares,

*Para guardar perdizes muertas por
mucho tiempo en escaueche.*

A Sense de la misma manera que si luego se
huuiesſen de comer, y en estando assadas,
dalles a cada vna quatro cuchilladas por los
encuentros de las alas que baxen à jutarſe haſ-
ta el abertura, de manera, que hiendan profun-
damente ambas a dos las retillas, y otras dos
cuchilladas por las ingles, de manera, que abrá
las dos pernezuelas que no ſe arranquen del to-
do, ni ſe despeguen, ſino que pareza que toda
ella ſe queda entera, y dexeſla enfriar, y tomen
la cantidad de vinagre que vieren ſer menester
ſin otra mixtura de agua, ni otro licor alguno,
y vn poco de gengibre molido, y echenlo en
el vinagre, y de vn hervor, y apartenlo luego, y
dexeſlo enfriar, y despues de todo frio el eſ-
caueche y las perdizes, echenlo por encima a
las perdizes, de manera, que le cayga por las
cortaduras y huecos, y despues de bien empa-
padas, y enjutas, guardenlas quanto quifieren,
que aunque eſten tres meſes, ſe detendran, y
nota, que quando ſe ha de echar el eſcaueche
en la perdiz, ello y ella ha de eſtar frio, porque
de otra manera ſe desharia la perdiz, y ſe da-
ñaria.

Tambien ſe guardan como ocho, o quinze
dias

y potajes.

14

dias cozidas con tozino, y salpimentadas así calientes como salen de la olla, o desde a vn rato. Esta conserua es para Verano, y escaueche para el Inuierno.

Nota.

LAs carnes de los animales muertos de sus contrarios son mas sabrosas, por el temor que tienen dellos, huye la sangre al coraçon.

Para guardar qualquier cosa de carne.

Colgando la carne de vn clauo de cobre, no se pudre, ni daña tan presto.

Capirotada de perdizes.

TOmar perdizes y pelarlas, y ponerlas entre las brasas o rescoldo, y que ayan estado vn pensamiento, sacarlas y limpiarlas, y asarlas, y lardearlas bien, y despues de assadas, cortarlas, como para hazer platos dellas, y despues rallar buen queso anexo, y tomar dos cabeças de ajos assados, y mondarlos muy limpiamente, y majarlos, y despues poner el queso en el mortero, y tornarle a majar todo junto, y echar en lo majado vna cucharada de manteca con algunas yemas de hueuos, y despues q̄ este
B todo

De las salsas, manjares,

todo bien machacado, deshazerlo con vn poco de caldo de carnero q̄ estè medio frio, porque no dañe el queso, y despues hazer vnas rebanadas de pan, y tostarlas, y rær la quemadura, y despues echaras en vna aljebana, ò plato hondo, y echalles por encima buen caldo de carnero bien caliente, y despues sacarlas, y ponerlas en vn gran plato al rededor, desta manera. Vn lechõ de rebanadas, y otro de perdizes, y desta manera henchir el plato vn estado de rebanadas, y otro de perdizes, y de que este compuesto, echaras el almôdrote encima de todo, y despues echar manteca por encima despazida, bien caliente.

Agraz sicado con albahaca.

T Omar el agraz, y machacarlo, y al principio echalle vn tallo de albahaca, y vnas hojas, conforme la cantidad que quisiere facer, y es bueno para confortar el coraçon y de buen sabor.

Buen broete con caldo de carne, que se dize espoja.

H As de tomar vna olla limpia, y echaras en ella el mejor caldo y mas gordo de la olla que este bueno de sal, y passarlohas por estamina,

y pota es.

metta, y echarlo en su olla, y dexarlo enfriar, hasta que aya perdido el calor, y al tiempo que se va enfriando, canela gengibre, y açafrañ molido, y despues tomar yemas de hucnos por cada escudilla, y batirlos con agraz, y con vn poco de vinagre blanco solamente, que el caldo sea vn poco agrillo, y despues echarlo en la olla, y ponerlo a cozer, trayendolo siempre, hasta que hierua, que sino se meneasse, luego se quaxaria, y desfiraria, y desque aya bien cozido quitarlo del fuego, hazer escudillas, y si quisieres puedes hazer despues en cada escudilla vn poco de caldo, y parecera vna poca de esponja amarilla, y por esto se llama broete de esponja.

Potaje de grassa.

Para seys escudillas tomar media libra de queso rallado con medio pan duro todo mezclado tambien rallado, tomar por su cabo seys yemas de hucnos batidos, tomar hasta quatro escudillas de la olla muy bien espumada, poner este caldo, à heruir sobre brasas, donde no le de humo, moler tres madres de clavos, pimienta, y açafrañ, y echarlo dentro del caldo, y quatro onças de açucar, ò en lugar otra tanta miel, ò echar vnas gotas de vinagre, para dar sabor, y ponerlo a heruir, desque aya hervido, apartarlo fuera, y batir el pan con los hucnos y el queso, y echar a bueltas caldo, hasta

B 2

ta que

De las salsas, manjares,

ta q̄ estè ralo, y echarlo dentro la olla, trayendo lo en vn cucharon de palo, porque no se corte, y esto echandolo poco a poco dētro, y desque estè echado, tornalo a las brasas, hasta que sea espeſso y catarlo de sabor, y si està bueno, apartarlo del fuego.

Buena salsa Francesa.

HAs de tomar almendras que sean mōdadas, y muy limpias, y blancas y piñones, y majalo muy bien con gengibre, y pimienta, y ponle mucha canela, y desſatalo con vino de granadas agras, que quede de sabor entre agro y dulce, y así mismo puedes hazer salsa con çumo de granadas agras, y cō canela solo mezclada, y echada encima.

Salseron para aues saluajes, como son palomas saluajes y torcaces, y anades saluajes.

HAs de de tomar palomas torcaces y saluajes, que en Valencia llaman fochas, y assar las dichas palomas que no esten muy assadas, sino poco mas de medio assadas, y cortalas como vna gallina, y echarlas en dos jafanas, ò en dos platos hondos grandes, y echarles encima sal molida, vinagre, pimienta, y çumo de naranjas, todo mezclado, batiolo mucho entre dos platos

platos buen rato, de manera que los çumos, o salseron se mezcle è incorpore con las aues cortadas. Pondrase esto en dos platos con su salseron, y es bueno.

Potaje llamado salseron blanco.

HAnse de tomar almendras paradas, y majarlas bien, despues destemplarlas con çumo de naranjas, ò otro agro con agua y açucar blanco se ha de echar suficientemente. Esta salsa no se ha de passar por estameña, saluo que sea bien majada y agra dulce, y este salseron puedes dar à toda bolateria.

Salseron para perdizes o gallinas assadas.

Majar almendras que esten limpias, mondas, blancas, dessatarlas con çumo de granadas agrias, despues echar açucar en el mortero poluorizado, y canela y gengibre, porque su color y sabor quiere tirar casi à canela, no ay necesidad de passarla por ningun cedaço.

Potaje que se dize higate, porque se haze de higos.

Tomar higos blancos negros ponerlos en agua fria, o tibia, que sera mejor cõ aquella agua lauar los higos muy bien, quitarles los

De las salsas, man'ares,

peçones, y del que esten bien limpios lavados, ponlos a sofreyr con buê tozino gordo, y desque los aya sofreydo vn rato, tomar buê caldo de gallinas, o de carnero, y echalo poco a poco de manera que se pueda cozer vna hora y media, y quando cueza, echale todas estas salsas en la olla que sean bien molidas, açucar, gênero, canela y pimienta, y otras buenas especias, y si todo el poraje fuere de higos negros, echale vn poco de açafrañ con que tenga el color amarillo, y quando fuere medio cozido, menarlohas cō vn harauillo, como quien tornea calabazas, de manera q̄ sea espesso, y no apartes dellas la mano, hasta q̄ sean bien espessas, catando lo de sal y de agrio, y de dulçor, y pesque sea y apartada del fuego, dexarlo vn poco reposar, y echar escudillas, y echarlas açucar y canela.

Adobado de cabrito.

Tomaras vn pedaço de agujas, y hazedla en pedaços, tomar manteca y cebolla hie picada y freydo juramēte, y quando estuviere bien frito, echalde sns especias, y dez hazelo cō caldo de la olla, y echarla vn poco, y echado en vn pochero, y teniendolo apartado q̄ vaya hiruiendo poco a poco, y tomad culantro y perejil, y apartado, echarlohe yo dentro, y vn punto de vinagre, y echarles dos huevos, legen caridad huiere, y apartado q̄ no esté hiruiendo quando se los echays: dñla manera se haze el dñ conejo.

La

La lebrada.

LA lebrada se haze desta manera. Tomar la liebre, y no la laucys, sino quitale los pelos, y hazedla pedaços, y echadla en vn cazo, y echa buena cosa de miel cō ella, y sus especias, y despues echa vn poco de caldo, y deshazedlo todo y pan rallado, y echadlo en vna sartē, y tostadla mucho, hasta que venga a ponerse amarilla, y echalda juntamente en la olla, y echa sus piñones, y culantro picado: juntamēte traedlo a vna mano a tiēpo de seruicio, y echadlo en sus escudillas, y encima poluoradque.

Pichones sin buesso.

Pichones pelarlos muy bien, que el agua no sea muy caliente, y abrirlos por el lomo, y sacar todo el cuero de vna parte y otra, y despues tomar la carne, sacar la pechuga que no se cueza, y todo el otro se eche a cozer, y despues descarnar todo aquello cozido, y picarlas con el tozino crudo, o cozido, conforme al gusto del señor, o al del oficial, y ponerlo à asar dentro de vna caçuela onda, y despues de estar medio perdigados, echалlos caldo de la olla, q̄ este bien sazonado, y luego hazer vnas sopas secas, y componellas encima.

De las salças, manjares,

*Para hazer vna cabeça de ternera rellena
sin hueffos.*

Implarla muy bien, y despues echarla dentro de vnos mâteles, y luego vna manta, y tomar vn palo muy grueso, y aporrealla muy bien, hasta que no quede hueffo en ella, y luego sacalla de alli, y echarla en vna bacia de agua fria, y tener cuenta no quede hueffo en ella, y luego tomar vn aguja, y cosella por el degolladero baxo, y hazer el relleno que al oficial le diere gusto, y conuiniere mas à aquel plato, y sazonallo muy bien, y luego meterse lo por la boca abaxo, despues que està relleno, atarle el hozico que salga dos dedos de lengua, y tener vna olla que cueza à gusto, ò vn barquiño, en fin cosa donde esto quepa, y quando quepa, echar su verdura y sal, y su poco de mayorana, que para el gusto conuiene mucho, y despues de cozida con su oruga, y si la quiere poner en cima de vna sopa, la ponga, y si se haze en dia de carne, ponella encima de vn plato de verduras, y luego quitarla los hilos y sajarla, y si quisiere poner vnos pedaços de tozino al rededor desta cabeça entreuerado ò magro.

Salchichas para de verano.

Toma

TOmar vna pieça de ternera, de la espalda, ò de la pierna, y si fuere de la espalda, quitar aquellos niervos, y picarla muy bien la ternera con vn buen pedaço de tozino, y picarlo todo junto, y tomar sus tripas de carnero, y lavarlas muy bien có su agua y sal, y a la carne sazónarla muy bien de pimiêta gengibre y nuez mozcada, y clauo poco, porque amarga, y vn poco de hinojo quebrantallo, y limpiarlo primero, y echallo dêtro de aquella misma carne, y embutirla de dêtro de las tripas, y atarlas como salchichas, y despues assarlas y cóponellas con vnos lomillos de carnero descarnados encima de vna sopa, ò como el oficial quisiere.

Para hazer vna caçuela de manos de ternera, o de cabrito.

LAuallas muy bien que no tengan pellos, y echarlas à cozer có vino y vinagre, y el vino sea muy bueno, y vn poco de sal con ello, poco de que empieça à cozer, espumarlo muy biẽ, y dexallas cozer, hasta q̃ se apure el caldo q̃ esten muy deshechas, y trastornar dentro de vna caçuela, ò vn caço muy bien limpio, y si esto no huuiere con vna estameña muy buena, y luego tomar vna ollita vidriada, y echarle alli aquel caldo otra vez colado, y echarle alli vn pedaço de açucar, lo q̃ viere q̃ es menester

B 5

cl

De las salsas, manjares,

el ofidial que lo hiziere, su canela, nuez mosta-
da y pimienta, y si hallare pimienta longa, no
sea de esotra: y destas especies la canela que-
brantada, y lo demas molido, y echallo dentro
de aquella misma olla, y batir vnas claras de
hueuos, y pelar vnas pechugas de aue, y batir-
las con vnas claras, y echarlas en la olla quãdo
estè a punto, y luego tener aparejada vna man-
ga de cordellate blanco, y atrauesarla en vn al-
fador de cauallo à cauallo al amor del fuego,
porque no se yele, y luego poner vn plato de
plata, ò vna caçuela vedriada, y dalle la color
que le pareciere al oficial.

*Para bazer vn pecho de vaca que sea muy
gordo.*

LAuarlo muy bien, y echarlo à cozer, hasta
que se deshaga, y sacarlo despues de alli y
facalle todos los huesos, salvo los de la man-
zana, y darle tres o quatro cuchilladas al con-
trario y al derecho, y meterlo dentro de vna
ceçuela, y echarlo en el horno fuego arriba fue-
go abaxo, hasta que se tueste muy bien, y lue-
go tomar vnas yemas de hueuos, y batirlas muy
bien, y tomar vnas plumas, y yta cubriendo
con aquellas yemas el pecho vna vez y otra, y
esto no se eche hasta que se haya elado. Lo pri-
mero que se echare, y con vna cuchara echar
dentro de aquella misma grasa del pecho, y ba-
zer

zer vnas rabanadas de pan blanco y duro, y armar este pecho sobre ellas, y servir el plato.

Carbonadas de aue.

T Omar vna gallina buena que tenga buena pechuga, y pelarla muy bien, y quitarle el cuero de encima, y yr cortando con vn cuchillo que corte muy bien vnas carbonadas muy sutiles, y delgadas, y machacallas con el reues del corte con chicos golpes, y echar a cozer vnos huevos duros, y mondarlos y sacar las yemas, y picar vn poco de tozino, y vn poco de verdura, y aquellas yemas duras, y sazionario de especias, y echar en el batido, porque traue vnas yemas de huevos, y despues vntarlas vna a vna con aquel batido, y luego ojaldrallas, y poner en vna broqueta, y ensartallas alli, y ponerlas en las parrillas muy por su orden, y tener manteca en vn plato, y vntarlas, porque no se pailen, y les de xugo, y luego hazer vna sopa agradulce, y armarlas encima muy bien puestas, de suerte que quede el plato adornado, y esprimir muy bien vn poco de limon, o naranja como sea agria quando las quieran llevar.

Arteates de madreçuelas y yemas, y de tripas de gallinas.

Tom tr-

De las salças, manjares,

T Omarlas y lauarias có vna gota de agua, y sal y vinagre, y estrellarlas muy bien, tomar agua limpia, y lauarias, hasta q̄ salga clara, y luego cortarlas en trechos, y cozellas en caldo que esté biē sazonado, ò en agua y sal, y vn pedaço de tozino, y cozidas tomar vna cuchara, y sacarlas, y ponerlas en parte do se seq̄ vn poco, y batir seis ò ocho hucuos con yemas, y tomar manteca en sartén, y tomando con vna cucharita limpia de aquellas madrezuclas, y có la mano poca cosa, y echallo con la manteca hiruiédo: y así como lo eche, jūtallo có broca o paleta, y yr haziédo otro tanto, hasta llenar la sartén: y freirlo, como quien frie vna fruta, y tener cuenta de boluellas à su tiépo. y sacallas componiéndolas en el plato, y tener derretida miel muy limpia, y echar açucar y canella, y tomar la miel y echarla por encima, y luego poluorear con açucar y canela, y servir el plato.

Otro capitulo desto.

T Omar las proprias madrezuclas, y lauārlas como antes dixē, y echallas à cozer, y biē cozidas, sacarlas y ponerlas en parte dōde se pueda picar muy menudas con vna cuchilla donde no sea la tabla de cosa de pino, y tomar cebollas, peregil y yerua buena, y tomar vn poco de tozino, y hazello dados, y ponerlo en vn fuego

fuego en caço, y sino tuuiere harto xugo, echa lle manteca, y caliente, y los dados refritos vn poco, tomar la verdura muy picada y echalla dentro: y de q̄ este bien frita, tomar las madreçuelas picadas, y echallas dentro desta propria verdura, y dalle tres o quatro bueltas, y tomar luego vn poco de caldo bien sazonado, y cueza vn rato, y haga traer almédras vnas pocas, y limpiarlas, y tome vna sartē, y tuestelas en ella, que quedē tostadas y blancas, y saquelas luego de la sartē y pongala en vna escudilla, y luego tome las madreçuelas, y quajelas, y tēga vn plato con rebanadas muy biē hechas, y yr cōponiendolas muy bien, haziēdo dellas alguna inuencion en el plato, y yr componiendolas a trechos las yemas y almendras, y este plato se ha de vntar cō manteca la que fuere menester, y ponello en vn horno q̄ se esponje todo esto, y de que vea que esta hecho, sacarlo y limpiarlo por los lados el plato, y tener vn limō y vna espumadera limpia, y yr roziando el agrio por por encima, y seruirlo al señor.

Reolas de colas de carnero.

TOmarlas que sean buenas, y hazellas cortar redondas, y tomallas, y yllas descarnando todas, y echar a cozer lo descarnado, y tomar la carne que se sacò, y picalla con vn pedaço de tozino, y tres o quatro riñones de

De las salgas, manjares.

de carnero, y muy picada, sazonar muy bien la carne con especia fina, clauos, y pimieta, y acáfrá de todo tēplada la mano, y echalle los huevos q̄ huuiere menester, de suerte, q̄ q̄de vn poco tieſſo, y sacar los hueſſos de adóde se ſacó eſta carne, y tornar acóponer las colas como enteras, ſaluo, q̄ han de eſtar cozidos, y no des hechos, de suerte, q̄ ſe cōpōga muy biē: tomar 8. yemas ſin claras en vn plato llano, y batillos muy bien, y tomar las dichas colas, y ponellas en vnas parrillas, poniendole vnas brocas de bajo medio vntadas, porq̄ no ſe empegue, y ponellas a coſtar con vn poco de braſa, tener mucha cuēta cō ellas, y tomar las yemas batidas, y vnas plumas limpias, yr roziándolas, haſta q̄ romie ſu coſtra, y de q̄ la ayā tomado, derretir vn poco de mâteca, y roziarlas de nueuo, y tomar vn mi gajó de pã blanco q̄ ſea bueno, y rallarlo, y vn poco de açucar tallado, y pimieta molida, y reboluello todo, y empear a roziar con eſto las colas, y en tomando color, ſacallas, y componellas en ſu plato con ſu ſallá de guindas ſi fuere tiempo dellas, y echalla por encima, y ſeruillo.

Compueſto de colas.

Tomarlas, y echallas a cozer cō ſu rozi no, como ſi fueran para vna olla q̄ eſſen muy bien ſazonadas y buenas, prouandole el caldo,

caldo, y quando esten cozidas, sacarlas, y dadasles vnas cuchilladitas al traues, tomar vn poco de leche y grassa, y ha de ser de la olla en que se cozieron, y yemas de huenos, y deshallas con esto, y ponello a la lumbre, y traello a vna mano, hasta que traue vn poquito, y echar vn poco de açucar, y tomar vn plato, y componer alli vna sopa muy bien hecha, no tostando el pan: y ponello a la lumbre, y de que esté caliente, echarle esta salsa hecha, y quando todo esté empapado en la sopa, poner las colas encima, y tener limpios vnos granos de granada, y esparzillos por el plato al rededor y al medio, y seruir el plato, limpiandole a la redonda.

De riñonada de carnero.

TOmollo, y mondallo por de dentro y fuera, y como se vaya limpiando, echallo en agua fria, y lauallo muy bien, y luego echallo a cozer en agua y sal, que la agua esté caliente, y de que esté cozido, sacallo en parte donde se enfrie, y tomar vna riñonada de carnero, ò rernera, con riñones y todo, y picallo muy bien con su tozino echado, y su poco de perejil, y vnos piñones y passas de Corinto, y picallo todo junto muy bien, y fazonallo de una especia de pimienta y açatran no mas,
tomar

De las salsas, man'ares,

tomar vn riñon, o vinagre muy bueno, y templar esta mixtura, y hechalle ay los huevos q fueren menester, y tomar el cardo, y yr echando desto en el hueco de las pencas, y de q este todo esto hecho, tomar vn caço limpio, y sacar la flor de la olla, y ponella a cozer de nuevo, y de que cueza, yr echando este cardo por orden dentro, que no se puegue vno a otro, y de que viere que està cozido, batir vnas yemas de huego, y deshazellas con vn poco de limon y vinagre que sea bueno, y desleylo con los huevos, quajallo y tornarlo a poner al amor de la lumbrre, para que se estruje vn poco, y seruiillo, y tomar vn poco de pimienta molida, y echar al rededor del plato.

Plato de hijadas de carnero.

Tomar y tostallas enteras todas las hijadas, y echallas a cozer con su tozino, y sazonnallas, y despues que esten cozidas sacarlas, y picarlas que no queden muy menudas, y tomar vn caço limpio, y echalle vna libra de açucar, y lo mas claro deste caldo donde se corrieron sacar como he dicho seys o ocho cucharadas, y echar el açucar en el, y cueza muy bien, y apurado vn poco, tomar estas hijadas de carnero, y echallas dentro que cueza a fuego manso, y cubrillo con brasa vna cobertera, y echalle alli dentro su poco de clauo molido, y canela,

nela, y vn tantito de nuez, y luego hecho esto, tomar vna cucharita redonda de hierro, ò espuma, y yr sacandolo y boluiendolo debaxo arriba, y yr componiendo en el plato, y tener vnos piñones limpios en agua con vnas yemas de huevo yr componiendo y echando esto sobre el plato, y seruillo al señor, es necessario q̃ sea el carnero gordo.

*Plato lomofo de carnero en carbonadas
hecho.*

Tomar vnos llo millos de carnero muy descargados, y tomar vn cuchillo, y yr cortando por entre costilla y costilla pedazitos. Tostar todo esto poco en vnas parrillas y sacallo, y tener vna olla con vn poco de vinagre, y poco vino menos que vinagre y clauos enteros, y echallo dentro desto con vn panecillo de sal, y tomallas, y echallas dentro desta olla con lo dicho, y que quede en medio de la vianda lo dicho, y ponella encima de vn poco de brasa mansa, y ponelle encima de vna caçuela de agua que cuezga, y como se fuere calentando esta agua ylla mudando con otra fria, y tomar vn poco de tozino, y cortallo en hojitas chicas con su corteza, y todo freyllo que no esté seco, y echallo dentro desta olla, y dexallo con esto cozer otro poquito, y luego sacallo, y ha-

C

zer.

De las salsas, manjares,

zer su plato lo mas polido que supiere, y tomar vn limon, y hecho ruedas, ponello encima, y feruillo.

Platos de mateates de pies de puerco.

Tomar los que el oficial viere que es menester para vn plato, y limpiarlos, y chamuscallos muy bien, y estos esten vn poco salados, si lo estan, no echarles sal, y cozerlos, y de que vean que estan cozidos, sacarlos, y hende ellos, haziendo de vno dos, y hazer traer vnas matas, y hazer vn batido dellas y de yemas de huenos y açucar molido, y esto q̄ se bara muy bien, y tomar vn plato de plat̃, y vntarlo con media libra de manteca de vacas fresca, y tomar estos pies de puerco, y yrlos cubriendo cō lo dicho de natas, y poniendolo por sus trechos en el plato, tener vn horno caliente, y meterlo dentro, hasta que tenga tanta color, y tomar vnos maçapanitos, y cortalos a la larga, quitandoles la oblea de debaxo, y yr adornando con esto el plato de que ya se quiera feruir, y echarle su açucar blanco raspado encima, y leuirlo al señor.

Toronjas de carne.

Tomarlas y abrirlas por la corona de arriba, de fuerte q̄ no se pierda la coronilla, tomar-

tomarlas y echarlas en agua y sal, y despues sacralas y cozerlas en agna dulce, de fuerte que no se deshagan, sino que queden enteras como de antes, y tomar vn poco de jamon del pernil anejo, y otro tanto de fresco, y picarlo todo juto, y tomar vnas passas de Corinto muy limpias, y despues de picado, echallas dentro, de fuerte que no se pique la passa de Corinto, y tomar madre de clauos y molerlos, y tomar feys, ò ocho yemas de hueuos, y mezclarlo con la carne, y echarles obra de vn limon exprimido, y no echarle mas de las especias dichas, ni sal, ni nada, y de que todo estuuiere sazonado, tomar las toronjas, yrlas en llenando desta carne, y ponerles a todas media yema de huego cozido encima, y ponerle sus coronillas, y luego ponerlas a cozer en vna tortera honda, ò en vn horno, y de que vean que tienen color, y estan cozidas, seruillas al señor, y echarles su, agucar encima.

Pastelillos quajados de ternera de sola carne.

TOmar vn pedaço de lomo de ternera, y descarnarle, y picarlo con su tozino, y su poco de peregil, y yeruabuena, y tantita majorana, y picarlo todo muy bien, y sazonarlo cõ toda su especia fina, y echarlo vn poquito de
 C 2 agrio,

De las salsas, manjares,

agrio, y vnos hueuos, y batir bien la carne, y de que esté todo bien sazonado, tomar vna muy ancha tortera, y vntarlo con manteca, y yr haciendo, como quien haze vnas almojauanas de massa, y ponerlas por su orden dentro, y tener hechas vnas mechas de tozino cortas, y yr las poniendo por encima, y batir dos hueuos, y echarlos en el hueco dellas, y ponerlas al fuego con brasa debaxo, y encima, y en pareciendo estar cozidas, sacarlas, y tener vnas rebanadas puestas en vn plato, y yr cõponiendolas en el plato, y seruirle al señor.

Para enfriar el vino con cosa caliente.

Tomar vn pedaço de chrystal, y ponerlo en medio del rescoldo de la ceniza, que no toque a las ascuas, y quando el chrystal estuviere caliente bien, meterlo dentro del vino: y esto es cierto, porque se ha prouado en partes donde no ay nieue.

Plato de ternera preparada.

Assar buena ternera, y de que sea mas de medio assada, sacarla del fuego, y del assador, y cortarla à pedaços, tamaño cada vno como dos dedos, y tomar vna cebolla bien mondada y limpia, y cortarla muy menuda, y freyrla con buen caldo de carne, que sea grueso, y fofeyla

freyrlo de buena manera, tomar tozino entre-berado, y cortarlo como la ternera, y despues echar la ternera, y el tozino en la caçuela de la cebolla, y sofreyrlo todo junto, y despues de sofreydo, poner en la caçuela canela, y gengibre, y clauo, y todo bien molido, y darle tres, ò quatro bueltas, y tomar vna poca de maluasia, ò vino de san Martin, ò vn poquito de vinagre, y echarlo en la caçuela, y despues hazer leche de almendras sin pararlas, sino solo fregarlas con vn cañamo bien aspero, y majarlas con vn migajon de pan tostado, remojado en vinagre, y aguado con caldo de carnero, y desque la canela sea cerca de cozida, echarle la leche de las almendras, y dexarlo cozer, hasta que esté bien espesso, y ponla despues por platos. Muchos ay que le echan peregil, yerua santa, y mayorana en la caçuela, mas sino lo echares, no va mucho en ello.

Dobladura de carnero.

Tomar vn migajon de pan, y tostarlohas sin que se quemè, y echarlo en remojo en el caldo de la carne, y despues tomar tozino gordo, y freyrlo, hasta que salga la manteca, y freyr en ello vna cebolla limpia, y picada, y tomar vnas pocas de auellanas tostadas, y majarlas con el pan tostado, que esté remojado en el caldo, y despues de bien machacado, desatarlo

C 3con

De las falgas, maní ares.

con el caldo de la carne, y passarlo vn paño blāco ralo, y luego tomar la carne y hazerla pedacōs del tamaño de dos dedos, y freyrlos con la manteca del tozino, y despues de frita, mezclarla con la cebolla, y tomar de todas especias, que fuere su gusto, y algunas yemas de huevos, y con las especias, y vn poco de açafra, para que tenga color de oro, batirlo todo, y echallo en la olla, y que cuezga con el tozino, y los demas aparejos, y que cuezga, hasta que esté espeffo bien, y bien cozido, hazer escudillas, y echarle por encima canela.

Torreznos en vino.

TOMar los torreznos, y echarlos a que den vn heruor, y luego freyrlos en vna caçuela, y echarles vino blanco y miel, y vn poco de agua, y en estando cozidos, echarles açafra, y clauos, y canela, y pimienta, poco de todo, y echarlo en su plato sobre rebanadas, y poluorearle por encima con açucar y canela, y el tozino ha de ser magro y gordo, ò de jamon, que todo gordo quita la gracia al guisado.

Cardo guisado.

TOMar el cardo y mondarlo, y lauarlo, y cortarlo menudo, y freyr vn poco de tozino cō cebolla, y echar el cardo detrás, y darle
dos,

dos, ò tres bueltas, y echarle su especia molida con vn poco de comino, y harto clano, y vn poco de caldo de la olla, y cuezca de su espacio, y en estado cozido, echarle dentro vn poco de queso rallado, y en dādo vn hervor, apartarlo, y si fuere dia de pescado, no hazerlo cō manteca, sino con azeyte, y con este mismo orden.

Manjar blanco en breue suma.

H An de tomar vna libra de arroz, y molerla, y passarlo por cedazo, y tomar vna pechuga de gallina que sea rezien muerta, y cozerla, y despues deshebrarla, y echar en vn cazo, y tomar vna poca de leche, y deshazerla muy bien, y tomar el arroz molido, y echarlo dentro, y batirlo mucho, y para vna libra de arroz vna pechuga de gallina, y vn açumbre de leche, y vna libra de açucar, y echarlo todo dentro en el cazo, y ponerlo a cozer que le dē el fuego, y de que este medio espesso, echarle de de la grāssa, y batirlo mucho, y despues apartarlo en vn poquito de rescoldo, despues echarle su açucar en las escudillas.

Fruta de farten.

T Oma harina, y queso añejo, y vn pedaço de açucar molido, y echalo en vn cazo, y batelo muy bien con sus huevos, y despues toma manteca, y echala en vna farten, y deritela

De las salças, manjares,

bien caliente, y ve luego echando de la fruta, y si fuere dia de carne, sea de puerco la manteca, y si viernes de vacas.

Fruta de manjar blanco en tortillas, o empanadillas.

VN poco de arina bien cernida, y amasarla con dos huevos, ò conforme la cantidad que se hiziere, y cō vn poco de manteca de vacas y vino blāco, y sobarlo muy biē, y despues cō vn palillo de hojaldrar, hazer vnas tortillas, y despues tomar el manjar blanco. y pōnello en cima de las tortillas en medio, y cubrirlo cō vna tortilla delicada por encima del manjar blanco, y despues poner vna sartē con manteca al fuego, y desque estē bien caliente, echar las tortillas empanadas.

Platillo verde de carnero.

COn muy poca costa para toda gente tomar vn pecho de carnero, y hazerlo pedaços, y echarlo à cozer, è tomar vn poco de manteca, o tozino, y ponerlo a calentar, y tener picadas vnas verduras, cebollas, y peregil, y refreyrlo muy bien todo, y echarlo donde se està coziendo el pecho, y de q̄ vea que està cozido, tenerlo sazonado con especia poca, y vna
puntita

puntita de ajo, y sacarlo, y quajarlo cō sus huevos, los que viere que ha menester quien lo haze, echandole su poquito de agrio, y servirlo.

Adobo de carnero.

TOmar vn pedaço de lomo de carnero, y hazerlo pedaços como de a media libra, y echarlo en vna olla, y echando alli su sal, su poco de vinagre, su poco de caldo, y fino manteca o tozino deshecho, y su especia, clauos, y pimienta, no mas destas dos. Y si les pareciere echar vn poco de açafran, bien pueden, y ponerlo a cozer a fuego manso, que se vaya coziendo poco a poco, y tomar vnas pocas de guindas sin cuesco, y vnas mançanas, y peros agrios, y hazerlo ruedas, y echarlo aqui dētro, quando fienta que està ya casi cozido, porque no se deshaga esto, y no echar lo mas agrio de lo que està dicho, y servirlo al señor.

Ajetes para ansarones.

ASar tres o quatro cabeças de ajos entre el rescoldo, o seniza caliente, y despues de sacados, mondar las cascaras y ollejos, y cortar vn grano, y si te pareciere fuerte, cozerlos en agua en vna olla, y darles vn heruor, y tomar despues vna libra de piñones, media de almen dras mōdadas, y majarlas en vn mortero, y des

C 5

que

De las salsas, man ares,

que seã mas de medio majadas, majar aquellos piñones con ellas, y ajos muy reziamēte, y despues destēplarlos con buen caldo, q̄ sea grueso, y passarlo por estameña, y despues ponerlo en la olla a cozer, y echalle quatro onças de açucar y canela entera toda cō vn hilo, y remojada en agua rosada, y ponerlo todo junto en la olla, y dexarlo cozer, hasta q̄ este bien espeso, y es menester que cueza vna buena hora.

Rorolas de higados, que es fruta de sartē.

HAs de tomar los higadillos de las gallinas, ò de capones, ò cabrito, que es muy bueno, y assarlos en las brasas y despues majarlos en vn mortero, y segun la cantidad que fuere tomar otro tanto pan tostado y remojado en vinagre blanco, que sea bien aguado con agua rolada fina, porque no sea fuerte, majarlo todo junto con los higados, y para dos higados pondras vn huego en el mortero juntamente con el pan y queso, que sea tanto el pan y queso, como es la cantidad de los higados, y majarlo a vna y tomar vna poca de yerua buena, seca y tostada vn poco, porque se pueda moler, y de que sea molida, mezclarlo todo junto en vn mortero, y desque sea bien mezclado, tomar salsa fina, y echar lo que te pareciere, y despues toma vna sartē, y pon manteca, ò ynto de puerco sin sal y azeyte, si quie-

quieres que sea muy dulce, y ponlo al fuego, y desque hiruiere, echale vna cucharada del dicho potaje, y freyrlo asy de cucharada en cucharada, y teniendo color de oro, sacalo de la sarté, porque está cozidos, y hechos todos los platos, echar sobre ellos canela molida, que sea fina, y açucar si quieres, aunque no es mucho menester, pero nunca por esso daña la vianda: pero hase de echar con tiento.

Potaje que se dize hijada.

HAs de tomar vna hijada de carnero, y cozerla, y despues de cozida, picarla muy bien, y echar miel en vn cazo, y echarle hasta tres dozenas de almendras blancas, y estése vn poco en la miel, y despues echar la carne majada, y echarle del caldo de la olla mas gordo, y cueza cō ello, y despues echar açafra, clauos, y canela, y su sabor de vinagre, y cueza cō ello, despues echarle pan rallado, hasta que sea bien espesso, y despues apartarlo al amor del fuego.

Pastel en bote.

TOmar vna pierna de carnero, y picarla muy bien sin gordura, y tomar vn poco de tozino gordo, y picarlo todo junto, y despues de bié picado, echarlo en vna olla, y echarle

De las salças,man'ares,

le la grassa de la olla, y cuezase bien, como se fuere coziendo, le vayan echando de la grassa de la olla, y despues echenle açafran, y pimienta, y clauos, y cueza vn poco con las especias, despues echarle pan y queso rallado, hasta que se espesse, y despues de espesso, apartarlo.

Carnero adobado.

TOmar vn pedaço de carnero, y hazerlo pedazitos, y echarlo a cozer en vna olla de tierra, con el caldo de la olla, y despues de bien cozido, tomar açafran, clauos, y pimieta, y despues hazerlo con vn sabor de vinagre, y cueza vn poco en aquello, y despues tomar yemas de hueuos sin las claras, y batirlas muy bien, y echarlas dentro, y traerlo a vna mano, y echarle su sabor de miel, hasta que se espesse.

Gratonada de otra manera.

TOmar vn conejo cortado en pieças, y despues freydo en manteca, y despues de bié freydo, echarlo en vna olla y echar del caldo de la olla, y desque aya bien crecido con ello, tomar vn poco de peregil, y clauos, y açafran, y pimienta y vn migajon de pan, y molerlo todo juto, y echarle yemas de hueuos en el mortero, y majarlo todo junto, y despues echarlo dentro, y echarle su sabor de vinagre, y cueza
vn

vn poco hasta que espesse, y apartarlo.

Escaueche de conejos.

ASar los conejos y cortarlos por las coyunturas, y tomar en vna sartén dos partes de vinagre, si fuere el vinagre flaco, y vna de agua, y si fuere fuerte, yguales partes, y echarle sal hasta que vea q̄ tiene sabor, y echarle sal en vezes, y no toda junta, porque no se haga salado, y echar azeyre que sea dulce la cantidad q̄ os pareciere, porque vnos quieren poco, y otros mucho, y darle vn heruor sin los conejos, y echarlo despues todo junto en vna olla, y ponerlo en parte que se enfrie, y echarle gengibre, clauos, açafrañ, y este escaueche se conserva mucho.

Mirraustre de otro modo.

COzer vna gallina, y despues cortarla, y tomar almendras sin mondar algo tostadas, y majarlas, y sacar la leche dellas, y echarla en vn cazo, y echar la açucar y canela molidos, y cozer la leche vn poco, y despues tomar vn poco de pan rallado blanco, y echarlo dentro, y despues que sea espesso, apartarlo, y en las escudillas echar açucar y canela.

Oruga buena.

Tomar

De las salsas, manjares,

Tomar vna libra de los panes de la oruga limpios, y molidos bien en vn mortero, y despues de molidos, ponerlos dentro de vn trapo, que sea blanco muy limpio, y atarlo bié, y despues poner agua al fuego en vna caçuela, y quando començare à heruir, pon la oruga dentro del agua, assi atada como estuniere en el trapo, y desque aya dado vn hervor, sacarla y apretarla entre dos tajadores, hasta que salga bien el agua, y desque sea bien elprimida, sacar la del trapo, y desteñplarla con buen vinagre blanco, miel ocho libras, y apurarla al fuego, despumandola siempre, y desque esté clarificada la miel, echarla sobre la oruga, y mezclarla bien con vn palo, despues tomar vn quarto de canela y vn quarto de açafrañ, tres quartos de gengibre todo bien molido, y echarlo encima de la oruga, meneandolo quatro o cinco bueltas al rededor, porque la salsa se pueda bien mezclar é incorporar, y si fuere muy espessa, aclararla con vn poco de vinagre blanco.

Oruga de otra manera.

Tomar vna libra de oruga bien rayda con vn cuchillo, molerla muy bien sotilmente, y passarla por vn tamiz, despues ponerla a remojar en buen vinagre tinto, que esté mas clara que espessa, por seys o ocho dias, despues
toma

toma diez libras de miel, derritela quanto de vn heruor, y sacala del fuego, y echarle tres marauedis de buen vino tinto, y toma la oruga remojada, y vaziala en el cazo donde se ha de hazer la oruga, y encima della vaziar la miel derretida, passandolo por vn cedaço de cerdas, meneando otro la oruga con vn palo muy biẽ, y ponerlo a cozer, hasta que estẽ espessa como deue, y sacarla del fuego, y tomar dos arienços de açafian muy molido,, y dellatado con vino tinto echarlo dentro de la oruga hecha, &c.

Mostaça Francesa.

HAs de tomar vn cantaro de mosto de vino tinto, o blanco, y moler vna escudilla de mostaça que sea escogida muy buena, y molerla si quisieres con ella despues de passada por cedaço ò cõ tamiz vna poca de canela, clauos, y gengibre, y echarlo todo bien mezclado en el mortero dentro del cantaro o tinajuela del vino, con vna caña traerlo gran rato al rededor, porque se mezcle con el mosto. Cada dia se ha de traer con la caña siete o ocho vezes, y heruir el vino con esta mostaça, y acabado que aya heruido el vino, podeys comer desta mostaça: y quando la quisieres sacar para echar en la escudilla para comer, menearla antes con la caña vn poco, y esta es muy buena mostaça, conseruase todo el año.

Sopze

De las salsas, manjares;

Sopas a la Lombarda.

HAzer caldo de buena carne que sea bien gorda, echa en el mucho açafrañ, que sea bien amarillo muy alto de color, que sea bueno de sal el caldo, y despues tomar rebanadas de pan quitada la corteza, y tostadas y raerlas lo quemado, y escaldar estas sopas con el dicho caldo, y desque sean escaldadas, essentearlas en vna caçuela de hierro, haziendo vn lecho de sopas, otro lecho de queso mãtecoso de Parma, ò de Aragon, y de Nauarra: y asì hinchir toda la caçuela, desque sea llena, ponerla al fuego à cozer sobre buenas brasas, ò al horno, y cueza poco à poco, andando coziendo, echarle de aquel caldo de rato en rato gordo y amarillo a cucharadas dentro en la caçuela, sembrandolo sobre las sopas, y desque sea mas de medio cozido, cubrir la caçuela ò farten con vna cobertera de hierro, que sea cargada de brasas encima, cueza asì vna hora, mirando y reconociendo de rato en rato que no se enxugue mucho, y que seã socorridas del dicho caldo que sea de lo mas gordo, y quando las pusieres en la mesa, hazer de manera que vayan enxutas, y echo esto, hazer escudillas, o si quieres hazer dellas platos, como quisieres.

Salsa gualatina buena.

Mança

Mañanas que sean agrias tomaras , tambien de las dulces, y despues hazer leche de almendras de parte de noche, y parar las mançanas de parte de noche, cortar las menudas, asì como vn dado. Hanse de dessatar las almendras con buen caldo de carne , pon las mançanas a remojar con la dicha leche de parte de noche, tomar canela, clacos, y gengibre, segun la cantidad que quisiere hazes hazer, y pon estas especias en remojo de parte noche en agua rosada, en la mañana tomar vna poca de harina de arroz , y ponla a cozer con la leche de las almendras, empero no echas las mançanas, hasta que sea medio cozido, y las especias asì mismo, quando la salsa tornare espessa, echarle del mejor caldo que tuuiere, dexalo cozer del todo, y las especias sean atadas con vn hilo.

Adobado de carnero.

HAs de tomar pechos de carnero, y cozerlos en vna olla con su sal, y desque sea casi medio cozido , sacarlos de la olla, y cortar los a pedaços , del tamaño de dos dedos , y despues sofrayrlos con gordura de tozino, y despues tomar miel, y de todas especias, y ponerlo en vna ollita , y tomar pan duro rallado, y echarlo dentro de aquella miel, y las especias , y aya mas cantidad de canela, que de las

D otras

De las salsas, manjares,

Otras especias, y despues tomar del mejor caldo de la olla, y echarlo dentro, y despues de la grassa lo que sea menester, segun la cántidad del pan y de la carne, y despues echarle vna buena taça de vinagre blanco, porque la salsa deste potaje quiere ser agri dulce, y esto todo cuezca mientras hierua, echarle carne con vn poco de açafrañ, porque esta salsa quiere ser alta de color, despues hazer escudillas del dicho potaje, y sobre ellas canela, empero deues echar peras y membrillos, que sean cortados, y ayan dado vn heruor primero, y ponlos en la carne.

Caldo lardero de puerco.

VNa pieça de puerco saluaje. ò jauli, tomaras y cortarlo a tajadas como dos dedos, y hazer tajadas de tozino gordo delgadas y atrauefarlas por las pieças del puerco jauli tantas quantas quisiere, y ponerlo en vna olla sobre las brasas a sofreyr, y desque sea casi medio cozida, con vna cebolla cortada echarle de todas especias, saluo açafrañ y canela, todo mezclado con la cebolla, y despues echarle vn poco de vino tinto, y vn poco de vinagre, y de xalo cozer muy bien, y echale de todas yeruas picadas, assi se haze el caldo lardero. Quando quisiere hazer alguna pieça de puerco cozida, y el que quisiere comer caldo lardero, hazerlo desta manera. De que la pieça estuuiere escaldada

y potajes.

37

caldada que esté bien limpia de los pelos , ponerla à cozer en el agua que sea la mitad de vino y la mitad agua. Tambien puedes echar de todas especias enteras, porque dè sabor y olor al caldo: así mismo echarle de todas yeruas , y sea bueno de sal de todo : algunos le echan cebolla, y no dize mal.

Capirotadas de toperas , o criadas de tierra, o turmas.

LAs turmas , ò criadas de tierra tomarlas, y escaldarlas bien con agua hirviendo , darles vn heruor con aquella agua misma , y despues pararlas de la primera holleja , ò tela , y cortarlas a tajadas redondas sofreyrlas con buen tozino gordo, y despues tomar vnas pocas de almendras, piñones , y auellanas, y vna tostada de pan , y majar todo esto con caldo del mas gordo passarlo bien espeffo , y desque sea muy bien passado , ponlo dentro de vna olla, y echale de todas especias molidas, ponle vn poco de açucar, y ponerlo a cozer, y quando hiruiere , pondrasle las turmas de tierra, porque se acaben de cozer con esta salsa, y desque las turmas, ò criadas fueren coziendo, hazer escudillas, y echar açucar , canela , y vn poco de caldo que sea grueso de la olla, y si las

De las salças, manjares,

quieres comer freydas sin la salsa, haras assi. Desque las ayas sofreydo echales vn poco de pimienta y vinagre y assi se guisan las turmas: pero toda via son mejores quando son assadas entre dos cenizas calientes, y remojadas en vinagre, y estas son las criadas de tierra.

Sopas doradas.

T Omar vn pan, y hazerlo rebanadas, tostar las de buena manera, que no se quemen, tomar buen caldo y cozerlo en vna olla a parte con todo su recaudo, y despumarlo bien, y tener aparejado queso rallado, y quando quisiere comer, tomar algunas yemas de hueuos, y desfiatala con el mejor caldo de vaca gorda de la olla, y echarle vn poco de gengibre, y despues tomar aquellas tostadas remojallas con el caldo, y delque sean acabadas de remojas, quitarlas de aquel caldo, y hazer escudillas de aquellas tajadas de pan, o rebanadas, y echar sobre ellas del caldo de los hueuos, despues echarles el queso, y estas se llaman sopas doradas.

Pastelillos de caña de vaca.

T Omar las cañas de vaca, y darles vn hervor en agua limpia con vn grano de sal, y en dando vn hervor, sacarlas, y con el agua q se

se cozieron, massar vna poca de harina, y hazer vna massa dura y bien sobada, y hazer su forma de pasteles, y luego cortar las cañas, y yemas de huevos cozidos duros, y vn poco de açucar y canela todo junto mezclado, henchir los vasos dello, y poner sus tapadericos muy delgados de la massa, y freyrlos bien en mante- ca, y despues enmelarlos, y con açucar y canela poluorear por encima dellos.

Empanada de carne, o de pescado.

Tomar la carne ò pescado, y cozerlo cada cosa lo que fuere menester, y de que estè cozido, sacarlo y ponerlo en agua fria, y entretanto hazer la empanada, y ponerle la carne, o si fuere de pescado cortado a pedaços como vn huevo, y aun menores, y de que estè puesto en la empanada, echarle de todas especias en la carne, y si fuere de pescado, echarle mucha pimienta, y si de carne no mas pimienta q̃ de las otras especias, y luego cobijarla con su massa, y hazerle encima vn agujero, porque respire, porque no rebiente en el horno, y despues antes que se acabe de cozer, sacalla, y batir los huevos que quisiere con agraz, o agrio de naranja, o sino vinagre blanco bueno, y echarlo dentro por el agujero, y tornarla al horno, vn poquito quanto se quaxen los huevos.

De las salças, manjares,

Potaje de nerricoque.

T Omar carne de carnero , y hazerla pieças de tres dedos en largo, y ponla á cozer en vna olla con su sal y su recaudo , y despues de espumada, tomar peregil, y yerua buena, y mayorana, y exedrea, hisopo, y otras yervas buenas, y cebollas picadas menudas, y echarlo todo en la olla, y cueza bien, y despues majar almendras bien mondadas, y echarles higadillos de gallinas, ò de cabrito, de que sea tierno que tanto vale, y cueza en su olla , y majarlo todo junto con las almendras, y despues de majado, destemplalo con caldo de gallinas que sea bueno, y passarlo por vn paño blanco, y despues de passado , toma vnos hueuos , y destemplalos con la leche mesma, y tornarlos a passar por el lienço, y mezclalo todo , y de que la carne esté cozida , echa leche dentro de la olla, y de que se aya tornado espesso, sera cozido, y considera que has de echar muchas yervas , y repartiras la carne con el potaje en las escudillas ò platos que quisieres,

Busaque de conejos.

T Omar el conejo dessollado bien limpio de los pelos, y abierro, ponerlo á assar, y despues de assado, cortarlo a pedaços , y sofreyrlo vn poco , y tomar pan tostado bien quemado

mado, y almendras tostadas, y majarlas bien, y passarias con el çumo del conejo, y poner de todas especias comunes, y hazer que esta salsa sea vn poco agrilla, y cozerla, y desque sea cozida, echarle algunas cebollas, todo esto a tu plazer y voluntad: pero hanse de cozer primero con los conejos, y despues passar las cebollas con las otras colas, y dexarlo acabar de cozer.

Treballa que se dize salsa blanca de ansarones.

HAs de tomar almendras blancas, y lo blanco de vn pollo, y vn grano de ajo, que solamente sienta al ajo, y vn migajon de pan remojado con caldo, y majarlo rezio, y despues passarlo todo por estameña, y tomar yemas de huevos duros que sean cozidos, y echarle gengibre, y canela, y açucar, y vn poco de agraz solamente que sienta a ello, y despues pon a assar los ansarones y desque sean medio assados, pon debaxo dellos vna caçuela para recoger el xugo de los ansarones: y desque todo sea salido, mezclalo con la dicha salsa, massa en vna olla, y desque torne espesso, hazer escudillas quando vayan a la mesa echarles açucar y canela encima.

De las salsas, manjares,

Queso a la Flamenca, de manos de cabrito.

PAra el queso de manos de cabrito y ternera, echarlos a cozer con vino y vinagre, agua y sal, y despues de cozidos, sacarlos de la caçuela, y sacar todos los huesos del cabrito vno avno, y mōdarlos bien, tomar especia parada, y tomar vna prensa, y al rededor della poner vnas hojas de laurel, ò saluia, y abajo yr cōponiendo muy bien, y vayanse despues echando las especias, y luego a otro lecho, hasta que este lleno en todas las partes, y para remediarlo de otra manera diferente, tomar vnos piñones biē lauados, y majados en vn almirez, y echar vnas yemas duras q̄ se maje todo, y desleyrlo con vn poco de vino blanco y vinagre, despues de desleydo, charlo en vn cazo, ò caçuela, y echarle alli su açucar, y porq̄ el queso tiene especia, no echar especia, hasta que este cozido con la mesma salsa, y si quiere hazerla otro dia con salsa negra, ò salsa de granada lo que mas le conuiene al oficial.

Como se ha de salpresar, o cozer qualquier parte de la vaca.

COrtaras las costillas, los pechos, ò qualquier otra parte de la vaca en muchos pedaços pōdrasles sal, y en vn vaso de tierra, ò
de

de madera compondras los vnos sobre otros, y cubrirlos has con vna tabla, y cargarlahas de buen peso mientras haze la salmuera, es a saber en el verano quatro dias, y en el inuierno ocho. Sacaras de alli lo que quisieres, y pondras lo en agua sin sal acozer, y espumarlahas bien, quando estuviere la carne cozida seruilahas caliente, ò fria con ajada, ò mostaça. Y si la quieres el mismo dia que fuere muerta la vaca, heruirlahas a fuerça de sal, hasta que este biẽ cozida.

Como se ha de cozinar la punta del pecho de la vaca y ternera en diuersas maneras.

EL gruesso, ò callo de la punta de la vaca q̃ retira a color amarillo, se ha de cozer bien con agua y sal, y en estando cozido se ha de dexar enfriar, y se ha de cortar en vnas tajadas delgadas del gruesso del lomo de vn cuchillo, luego hãse de enharinar con la flor de la harina, ò dorar cõ la yema del hucuo batida, y se hã de freyr cõ mâteca de puerco, y se hã de seruir calientes cõ çumo de narãja, y açucar, y canela por encima. Puedense tambien hazer pasteles de todas las maneras que mas adelante diremos.

Para assar la espalda de la vaca en assador.

De las salças, manjares,

TOmara los pedaços de la espalda de la vaca no mayores que de peso de quatro libras, pondraslos debaxo de algun gran peso con sal molida, hinojo, pimenta machacada, y vn poco de ajo picado, por espacio de quatro horas, luego los pondars en el assador y debaxo de vna caçuela cō vn poco de romero, si te pareciere, y vnos cascos de cebolla, los quales se yran coziēdo con la gordura q̄ cayere de lo assado. Seruirlohas caliente con las cebollas y su çumo mezclandole vn gustillo hecho de vinagre y mosto cozido, y especias comunes.

Para hazer vn assado en parrillas de la espalda de la vaca, o ternera, o carnero a la veneciana.

Cortaras la espalda de la vaca, costilla por costilla, y con el grueſso del cuchillo las peras para que se enternezcan, roziarlas has cō vinagre rosado, polnorizandolas con pimienta, canela sal molida y flor de hinojo, y haziendo estar la vna sobre la otra biē apretadas por seys horas poco mas o menos, segun el tiempo diere lugar, las pondras a assar sobre las parrillas a fuego manso con vna tajada de tozino gordo a cada vna encima, de modo que se conseruen xugosas, boluiendolas algunas vezes,

zes, y en estando cozidas se han de servir con vn çumillo hecho de vinagre, açucar y canella, y clauos, y nuez moscada. Lo mismo se puede hazer de la espalda del carnero, y de la ter nera.

Para assar el lomillo de la vaca en assador, y para ahogarlo, y estouarlo.

TOmaras el lomillo de la vaca manida, y quitarlehas aquel pelejo delgado có que està cubierto, q̄ retira a color azul, y para enternecerle mas, golpearlehas con vn palo, rozándolo con vna poca de maluafia, ò buen vino de san Martin, y vinagre rosado, y poluorizándolo con sal molida, pimienta, canela, gengibre, nuez moscada, y clauos, molido todo con flor de hinojo, dexarlohas estar tres horas con essa composicion, mas, ò menos, segun la gordura del lomillo, tendras aparejadas vnas tajadas delgadas y largas de tozino gordo, y con destreza las yras metiendo en el lomillo al rededor, y atrechos vn ramito de romero, atar lohas en el assador, y dexar lohas assar a fuego téplado, recogiendo en vna caçuela la sustãcia q̄ va cayendo, y en estado assado, se ha de servir caliente có el çumo q̄ huuiere caydo en la caçuela, añadiendole vinagre, vino y açucar. Si quisie-
res

De las viandas,

res ahogarlo, ò estouarlo en vna olla, sacalo del asador algun tanto verde, y quitale el romero y el tozino que pusiste al rededor, y ponlo en la olla con el licor que aura caydo en la caçuela, añadiendole maluasía, ò buen vino, y arrope, ò verdaderamente açucar, con vn poco de vinagre rosado, y de las mismas especias q hemos dicho, y taparla has muy bien la olla, y dexarlo has acabar de cozer, meneandolo alguna vez, y en estando cozido siruase caliente.

Para assar el omillo de vaca de otra manera.

TOma el lomillo con algo de su gordura y troziarle con vn poco de buen vino, y vinagre rosado, y poluorizale con las sobredichas especias, y sal, y assalo despues con alguna ramilla de saluia y recojase el licor que regumare, y estando assi assado, sacalo del asador, quitale la saluia, y ponlo en vn vaso de tierra con vna cucharada de caldo y media taça de vinagre, y vna de arrope, y vnas ciruelas secas con la gordura, ò licor que se recogio quando se assaua, y con vnas cebollas que le ayan primero cozido al rescoldo de las brasas, y acabalo de cozer con la dicha cõposicion, y estando todo cozido siruase caliente con su mismo caldo por encima. Puedese tâbiẽ echar en este caldillo media taça de maluasía y de agua rosada.

Para

*Para ahogar el lomillo de la vaca en el
horno.*

TOma el lomillo de la vaca con alguna parte de su gordura, y quitale como dicho es el pellejo azul, roziale con vino, y vinagre blanco, y poluorizalo de pimienta, clauos, sal molida, canela, ò gengibre, y flor de hinojo, y dexale estouarse en vn vaso de tierra quatro horas, con vn poco de vino de san Martin, ò maluasía, arrope, y vinagre rosado, y con la misma composicion se meta en el horno en el mismo vaso, añadiendole vn poco de tozino gordo picado, y vnas tajadas de magro, y à medio cozer se le puedē añadir vnos granos de agraz, auiedo lo meneado algunas vezes, y estando cozido se sirua caliente con su mismo caldo por encima.

Para ahogar el lomillo de la vaca ala Tudesca.

TOma el lomillo de vaca gorda, y limpio de su pellejo, como esta dicho, laualo con vino, vinagre, y agua, y ponlo en vna olla con pimienta, canela, clauos, nuez moscada, gengibre, y vn pedaço de tozino entreuerado, que no sea rancio, passaras las leuaduras por cedaço, y añadiendole vn poco de mosto cozido, pondraslo todo con las labaduras en la olla donde

De las salsas, manjares,

de està el lomillo, y auiendo estado quatro horas en esta composicion, tapese la olla con la cobertera, sellandola con massa, y harasla hervir poco à poco por dos horas, y quando estuviere casi cozido, ponle passas, y acabase de cozer, y en estando cozido se ha de servir caliente con toda esta composicion encima. Puede-se tambien cozer con el las cebollas enteras que ayan estado primero entre las brasas, o hervidas con agua. Desta misma manera se pueden aparejar la punta de los pechos, la espalda, y la pierna de la vaca auendola hecho muchos pedaços, y con el dicho lomillo en el invierno se pueden cozer faylanes, y otras diferencias de aues saluajes.

Para hazer pulpetones de lomillo de vaca a la Romana assados.

TOma la parte mas magra del lomillo sin huesos, sin pellejos, y sin nerulos, y cortar la à pedaços de seys onças cada vno poluorizalos con sal molida y flor de hinojo, y con especias comunes, y atrauesandolos con quatro pedacillos de tozino entreuerado cada pedaço, y estará en remojo con la dicha composicion, y vn poco de vinagre rosado, y arrope por tres horas, despues pongase en el assador, y vnatajada de tozino gordo entre el vno y el
el

el otro pedaço, y vnas hojas de saluía, o de laurel, y assalos con fuego templado. En estando assados se quieren seruir calientes con vn caldillo hecho del licor que dellos cae quando se assan, y mezclado con aquella composicion con que estuuieron en remojo, el qual caldo quiere tener vn poco de cuerpo, y color de açafrañ, y desta manera se pueden adobar los lomillos de qualquier otro animal.

Pulpetas de lomillo de vaca rellenas.

TOmese la parte mas magra del lomillo, y cortese en tajadas largas de vn palmo, anchas de quatro dedos, gruesas del lomo de vn cuchillo, y de entrambas partes golpeense con el lomo del cuchillo, roziense con vn poco de vinagre, poluorizense con flor de hinojo, sal molida, pimienta, y canela, haziendo estar la vna tajada sobre la otra por dos horas, porque tomen mejor la composicion, y assanlas sobre las parrillas con vna tajada de tozino gordo sobre cada vna, para que se conseruen xugosas, y auindolas buuelto dos o tres vezes hasta que tomen color, seruirsehan assi xugosas con como de natanja por encima, o verdaderamente con vn caldillo hecho de vinagre, açucar, canela, y clauos. Y sino quisiere assarlas sobre las parrillas, freyrlas con layn de quercu, o con derretido de tozino gordo y que-

De las viandas,

y queriendo hazer las pulpas rellenas como esta dicho, picaras vna parte del lomillo con otro tanto tozino gordo y magro con el cuchillo, añadiendole dos pedacitos de ajos, yema de huevo, vn poco de queso, pimienta canela, peregil, y yerua buena, todo picado, y desta composicion se hinchiran las tajadas, rallas y ponlas en el assador con vna rajadilla de tozino gordo entre la vna y la otra, y hojas de salvia, y quando estuieren casi assadas que ayã tomado ya vn poco de color las pondras en vna olla con vn poco de caldo, mosto cozido, agraz, vuas passas, haziendolo acabar de cozer en la olla bien atapada, y estando cozidas se quieren seruir con su proprio caldillo. Puedẽse tãbien seruir sin caldillo, dexãdola acabar de assar en el assador. Tãbien se puedẽ cozer en la olla como està dicho, y tostarlas en el horno.

Para guisar los pies de vaca de diuersas maneras.

L Os pies de vaca despues de pelados y limpios, las vnas quitadas se haran pedaços para acomodarlos mejor en la olla: en la qual se pondran a cozer con vn pedaço de tozino, y en estando bien espumados se echara con ellos en la olla vn poco de vinagrẽ, y vino blanco cõ especias comunes, y açafran todo a buen juyzio,

y potajes de carne.

37

zio, taparse la olla con la cobertera y massas haziendola hervir poco a poco sobre las brasas, lexos de la llama, por cinco horas, pocas mas, ò menos, segun fuere mas ò menos vieja la vaca, y en estando cozida se servira caliente con el tozino, y del caldo se podran hazer sopas a la Lombarda, la salsa sera ajaga, ò salsa verde.

Para cozinar la vbre de la vaca de muchas maneras.

COnviene que la vbre de la vaca este llena de leche, y hase de cozinar en acabando de morir la vaca, porque no se corrompa la leche. Si la quisieres assar primero la medio cozeras con agua y tozino, que no sea rancio, sacala del caldo a medio cozer, dexala enfriar, y estando fria atraniescala con tajadas de tozino gordo, largas quadradas: las quales ayan estado en vna cõposicion de pimienta, clauos, canela, sal molida, nuez mozcada, y flor de hinojo, põla desta manera en assador, y dexala acabar de assar con fuego templado, mojandola de quando en quando con manteca de puerco, ò con lardo colado, y quando estara casi cozida se poluorizarà con pan rallado, açucar, flor de hinojo, y con las mesmas especias con que se adobò el tozino, y estando assada se sirua caliente

E

liente

De las viandas,

liente con zumo de naranja y rajadas de limon por encima.

Si quierres reboluer la vbre en la tela, ò redado chado rezida, como hemos dicho, y fria se poluorizará de las dichas cosas, y se emboluerá en la tela de puercos, ò de ternera ablandada con agua tibia, y assandola en el assador se fernira con algun zumillo.

Si la quierres estonar, ò ahogar en vna olla despues que estuviere hervida la vbre cõ agua y sal con los peconzillos atados, de modo que no se salga la leche, despues se saque de aquel caldo, y se ponga en vna olla de tierra, ò en vn estufador de cobre con tanto caldo que la cubra y vn poco de vinagre, mezclado tozino entrecuerado, y tozino gordo cortado a manera de dados, y auear y algunas cebollicas enteras q̃ ayá sido cozidas primero cõ pimienta, canela gēgiore, clauos, y muez mofcada, y acabele de cozer la olla bien atapada, y leuosa de la llama, y firuase caliente. Del caldo se pueden hazer sopas. Puedese tambien hazer en el horno de la manera que hemos dicho del tomillo de la vaca.

Para sofreyr la vbre de la vaca, y para hazer della guisado y de pies de ternera.

Despues de cozida en vna de las maneras
sobre

y potajes de carne.

38

sobre dichas, haras della tajadas del gruesso de vn lomo de cuchillo quitandole el pellejo que tiene al rededor, enharinalas con la flor de la harina, ò doralas con yemas de huevos batidas, açucar, agua rosada, canela, açafran, y pan rallado, y fritas las ferniras calientes, con çumo de naranja, y açucar por encima, ò otro saborçillo, y sin enharinarse ni dorarse se puedē freyr con rozino, y cebollas picadas, siruiendolas calientes con canela, y pimienta por encima. Mas si quisiere hazer dellas guisado con huevos batidos se freyran, y escurriendo vn poco de aquella gordura, añadiras vna cucharada de caldo teñido con açafran, pimienta, canela, y açucar, y çumo de agraz, y yemas de huevos batidas (la cantidad sera a tu buen juyzio) y auientado leuantado el hervor y tomado cuerpo, se seruira con açucar y canela por encima. De la misma manera se pueden guisar los pies de ternera despues de cozidos.

Para assar la lengua de la ternera rellena.

Limpia que estē la lengua de la ternera de laquella viscosidad que tiene al rededor se le harā vn agujero por la parte de arriba cerca del garguero, el qual agujero vaya por dentro de la lengua hasta la punta, despues se hinchira de vna cōposiciō de carne magra picada, y rozino gordo, y queso rallado, huevos, ajos, y

E 2

peregil,

De las viandas,

peregil, y especias comunes, y estando llena, se cosera el agujero, pondranla à cozer en el caldo, y a medio cozer saquese, y se asse quitado el pellejo que tiene al rededor, tengase aparejada vna bexiga de puerco mollificada en agua tibia, y embueluase dentro la lengua con parte de la sobre dicha composicion y flor de hinojo al rededor de la lengua, atarse ha con vn hilo, y pondrase en el asador, y asarse ha à fuego templado, y en estando cozida siruase con tajadas de limon por encima.

Mas si la quisieren hazer al horno, se pôdra de la misma manera en vna caçuela de tierra donde aya manteca, ô tozino gordo derretido y colado, y alli la freyran con algunas cebollas, y en estando cozida se sirua caliente con su mesmo caldillo.

Guisados diuersos dela lēgua dela ternera.

L Impiarse ha como està dicho, tomese la parte mejor, que es de la mitad arriba y haga-se della tajadas cortadas al traues, y sofríanse en manteca de puerco, y tenganse aparejadas vnas yemas de huenos batidas con agráz claro, y caldo de carne frio, açucar, canela, y açafrañ, y pongante todas estas cosas en la sartén con la lengua, y vayase coziendo poco a poco lexos del humo, meneandolo siempre hasta que se haga vn caldo quajado, y siruase así caliente

liente con açucar y canela encima.

Si la quisiere de otra manera, en estando la lengua sofrida la pondras en vn vaso de tierra, ò de cobre, con tanto caldo que se cubra, y pimienta, canela, y açafrañ, granos de agraz enteros, algunas yeruezillas menudamente cortadas, y en auiendo todo dado vn hervor incorporese el caldo con pan rallado, ò con almendras picadas, ò con huevos batidos, y siruase caliente con canela por encima.

Relleno de carne magra de ternera con su higado, y su tela, o redaño.

TOmenfe seys libras de la dicha carne sin huesos, sin pellejos, sin neruios, quãto mas fresca mejor, dos libras del sebo del riñon sin pellejo, piquefe todo bien con vn cuchillo juntando quatro libras de higado de la misma ternera, cozido primero, y luego rallado con rallo de rallar queso, añadan quatro onças de sal molida, media onça de pimienta machacada, vna onça de canela molida, media onça de gengibre, medio quarto de açafrañ, seys onças de queso rallado bueno, es a saber de queso Parmesano, ò de Tronchon, ò de Pinto, vna onça de hinojo desgranado, seys onças de passas de Corinto limpias, ocho yemas de huevos, y mezclando todas estas cosas, añadese vn

E 3

manejo

De las viandas,

manejo entre yeruabuena y mayorana picadas, y quatro onças de caldo de carne frio, tengase a punto la tela de la carne mas sutil, y abladala con agua tibia y teñida con açafra se emboluerá en yema de huevos muy bien batidos y se yran haciendo los rellenos del tamaño y grandeza que mejor pareciere, cuezanse entina de las parrillas, ó fritos en la sartén. Pueden se tambien asar en el asador, despues que seuyan parado tieissos sobre las parrillas. Estando cocidos se quierẽ seruir calientes, en lugar del sebo de la ternera se puede poner manteca de puerco.

Para hazer albondiguillas de la carne magra, y del bigado de la ternera en forma de peras.

Tome se la composicion que acabamos de dezir con que no aya caldo de la gordura de vna yema de vn huevo duro, y ponganse en vna caçuela en la qual aya derretido de rozino frio, y denles vn hervor estando la caçuela atapada con su cobertera, y luego añadaleles tanto caldo que las cubra, y pimienta, y canela, y açafra bastante, y vnos granos de agraz en el verano, y el çumo de agraz claro en el invierno con vnas yeruezitas picadas, y acabense de cozer, y siruense assi calientes. Y si quierẽ

fieren que parezcan peras, desfeles la forma de pera con la mano, poniendoles encima vn pedon de rama de hinojo seco.

Guisados de sessos de ternera de diuersas maneras.

SAcados los sessos de la cabeça, se les quitara vn pellejo que tienen por encima, y cozerse han, y despues los cortaran a tajadillas, y mezclase en vnos hueuos batidos mezclados con pan rallado, y con vnas yeruezillas, y frianse con manteca de puerco, ò con caldo, y siruase calientes con çumo de naranja, pimienta, açucar, y canela por encima. Mas queriendo hazer rellenos con la tela, poluorizenlos con pimienta, canela, clauos, nuez moscada, y flor de hinojo, y pongalos en la tela de la ternera, ò de puerco, y entre vna y otra se ponga otra tajada de tozino gordo, ponganse en el assador, y assenlas à fuego manso, y siruanse calientes.

Si quisieres los sessos rellenarlos en tripas de la misma ternera, ò de puerco hinchelas de los sessos cozidos, y picados en el mortero, poniendo a cada libra de sessos dos onças de queso Parmesano, ò de Pinto, y otras dos de otro queso rallado, tres onças de requeson fresco, quatro onças de açucar, vna onça entre pimienta y canela, tres onças de passas, y seys hueuos frescos batidos, vn manojito de yeruezi-

De las viandas,

llas, cozeran los rellenos llenos desta composicion en buen caldo de carne con tozino, y sirvanse con el mismo caldo; puedense tambien assar en parrillas.

Para assar vn cabrito entero relleno, vna liebre y vn conejo.

EStando degollado el cabrito, se pelara con Langa caliente del modo que se pela el lechon, y se sacaran las entrañas por la parte de la hijada, o por el espinazo lauandolo con muchas aguas por dentro y fuera, y hinchase de vna composicion hecha de tozino gordo, y magro picado, y mezclado con su libiano y higado que esté bien limpio, y especias comunes, queso mantecoso, que no sea salado; granos de agraz, y huevos, y en el verano puedes añadir algunas frutas verdes: y estando lleno, cosase la abertura, pongase en el assador acomodado de manera que no se menee, con fuego templado, y encomençando a sentir el calor vayase untando el cuero con manteca, para que se cõserne xugoso y no se queme (si le quitares el pellejo pongase en agua caliente hasta que aya hinchado, y dexese refriar, y todo al rededor lo hinchiran de tajadillas de tozino gordo) y siruase caliente, es a saber, el que no tēdra pellejo, cõ gumo de naranja, y azeytunas hen-

hendidadas por medio, o cō cebollas sofreydas, y el que serà pelado siruase simplemente. De la misma manera se puede hazer la liebre, y el conejo montes, y el que llaman de las Indias, y el liron, y lleuandolo al horno despues de relleno si quisieres. Para hazerlo de otra manera, tomaras el que està descorchado, y estando relleno, pōganse en vna caçuela dōde aya sayn derretido, con tanto caldo que se cubra la mitad, y en aquel caldo especias comunes, y cebollas cortadas en el inuierno, y en el verano otras frutas, añadiendole agraz entero, o el çumo del, y mosto cozido, y pongase a cozer en el horno, meneandolo alguna vez de modo que tome vn poco de color de entrambas partes, y siruase caliente con su caldo, y con su composicion encima.

De la misma manera se puede adobar el ceruatillo, y el cabrito montes.

Para cozer, assar, y hazer muchas viandas de qualquier parte del cabrito.

QVeriendo cozer qualquier quarto delãre ro del cabrito, pongase el agua hirviendo despedaçado, o entero, ponganle yeruezillas picadas, especias, hueuos, y queso, y siruase caliente con salsa verde, o otro saborzillo.

Puede se tambien cozer y sofreyr cō mâteca

E s

y poner

De las viandas,

y pongalo en las parrillas, ternido con perejil.

El quarto trasero puede ser asado en el asador, y antes passarlo por el agua hirviendo, y dexarle enfriar, y clavelado en de rajadas de cozino, y vavale asando a poco fuego, y sirvasse caliente con guiso de rana. Puedese rellenar los quartos del cabrito de la composicion que hemos dicho, para el cordero. Y si de los dichos quartos quisiere hazer potaje, cortele a pedacitos, los tales primero con lardo decretido, o manteca, o rajadas de cozino gordo, rebolviendo los amenudo, y añadaleles vn poco de caldo de otra carne, o agua con pimieta, o clauos, canela, nuez moscada, açafra, y agraz, y tapele el vaso con massa, de manera, que no pueda respirar, y estando cozido, se sirva caliente con el caldo encima. De la propia manera se suele hazer el pecho de la ternera.

Para hazer la cabezuela del cabrito de diversas maneras.

Toma la cabeza del cabrito rezien muerto, y pelala con agua caliente, partela por medio y lacala con muchas aguas, y mayormete en las canelas donde suele tener mas viscosidad, y queriendola rellenar, sacale los sesos y cuezelos, dexalos enfriar, despues cortalos menudamente y mezclense con queso rallado, y huevos

unos batidos, y especias comunes, y yeruabuena, y mayorana, y peregil picado, y metase esta composicion en el lugar donde estauan los huesos, bueluanse a juntar las partes de la cabeza atandolas con vn hilo, y pógase a cozer de esta manera en vna olla, con tanto caldo de otra carne, que la enbra quatro dedos, y vn pedaço de tozino y especias comunes, y añadasele vn manojo de yeruezillas, y vn poco de agtaz, y siruase caliente con su caldo.

Sino la quisiere rellenar, límpiela como dicho es, y particularmente debaxo de la lengua, abrela por medio con los sesos y todo, poluorízalos por dedentro con pimienta y sal molida, pon vna tajada larga quanta es la cabeça de tozino gordo y peregil, atala con vn hilo, y pónla a cozer como dicho es, y estando cozida pónla sobre las parrillas que tome color de oro, y síuela con salsa de peregil.

De otra manera se puede hazer, y es esta. Parte la cabeçuela por medio, y en acabandola de limpiar atala, ponla a cozer, dexala infriar, ten apatejada vna composicion de huevos batidos, y queso y pan rallado, yeruabuena, mayorana y otras, açucar, pimienta, y canela, açáfran, toma cada parte por sí de la cabeçuela, y dale vna capa con esta composicion, y frielas en lardo, o manteca por ambas partes, síruase con açucar, y canela, y tajadas de limoncillos por encima. Sobre las parrillas se haze así.

En

De las viandas,

En estando cozida partela por medio, limpia muy biē la lengua, y en estando fria poluorizala con, flor de hinojo, ò sal, ponla sobre las parillas y sobre cada mitad vna tajada de tozino gordo, y en auiendo tomado color de ambas partes, siruase caliente con çumillo hecho de vinagre rosado, açucar, clauos, y canella.

Caldo lardero del pecho y espalda de los venados pequeños, y de qualquier carne q̄ se saca del puerco domestico.

Toma el pecho y la espalda del ceruatillo, gamo, ò cabra montes, hagase muchos pedaços, y lauentse con vino y agua y cuēlense aquellas lauaduras por cedaço, y pongase con los pedaços en vaso de tierra, con pimienta, canella, nuez molcada todo molido, tozino gordo y magro cortado a dedos, y algunas ramillas de saluia, y açucar, y hagase hervir sobre las brasas lexos de la llama, estando el vaso biē atapado por hora y media, y siruase caliente. Pueden se poner en el dicho caldo cebollas enteras, que se ayan primero cozido en el rescoldo de las brasas, y si quisieres espessar algo mas el caldo, lo puedes hazer con almendras tolladas picadas, ò con pan estouado en vino cozipo, y vinagre rosado.

Para

Para cozer la cabeça del puerco jauali.

TO mala cabeça en acabando de morir el puerco jauali, y pelada con agua caliente y limpia, metela a cozer con el hozico hazia paxo en vn vaso ancho y alto de lados, de modo que toda se cubra con vino, y vinagre, y agua, y pon sal y pimienta molida con abundancia, y cueza con vna ramilla de hinojo seco que le de olor, en estando cozida antes que se desnaga, sacala y siruase caliente, ò fria con vna pataja en la boca, y cõ vn platillo de mostaza.

Para freyr y hazer diuersos guisados de liebre.

QVando la liebre estara desollada sacale las entrañas, toma el lomo y la parte delantera, y cortada à pedazitos hazlos heruir con agua y sal, despues sacalos del agua, y dexalos escurrir, frielos con sain de puerco y cebollas picadas y por picar, y en estando frito siruase con mostaza, ò caldo negro por encima.

Para hazer caldo lardero, cortarás toda liebre a pedaços, laualos con vino blanco y agua, y colaras las lauaduras por vn cedaço, y ponas en vn estufador de cobre, ò de tierra con la liebre cortada, añadiédole tozino magro corado

De las viandas,

tado a dedos, y del gordo picado y vnas cimas de saluia, pimienta, canela clauos, nuez moscada, y vn poco de vino cozido, y vinagre, y hagase cozer todo, teniéndolo el vazo cerrado, puede ser tambien espessar este caldo con almendras tostadas y mojadas, ò con pan tostado remojado en vinagre rosado.

Rellenos de diuersas maneras de la carne magra del puerco fresco.

Tomas diez libras de la dicha carne sin sin huesos, sin pelejo, y nervios, grassa y magra, y pique se cò vn cuchillo sobre vna mesa, nadiendole ocho anças de sal molida, seys onças de hinojo dulce seco, quatro onças de pimienta machacada, vna onça de canela molida, media onça de clauos picados, y mezclese todo muy biẽ cò la mano, añadanse quatro onças de agua fria y yerua buena, mayoraña picada, y dexalo todo reposar por quatro horas en vn vazo de tierra, ò de madera en lugar fresco, y tomese la tela del mesmo puerco bien limpia de pelos, y ablãdada cò agua tibia, y de la dicha cõposicion cò la tela haganse los rellenos de la forma q̃ quisiere, y dexalos reposar por dos dias en lugar enxuto, despues se asaran en la sarten con manteca de puerco, ò tozino gordo derretido, y situante calientes.

De

y potajes de carne. 44

De la misma composicion se podrian henchir las tripas de puerco auendolas tenido primero en sal, y despues de dos dias se podrian cozer.

De la misma carne magra biẽ picada se pueden hazer rellenos con la tela, ò con tripas añadiendo a la cantidad de diez libras de carne vna libra y media de queso de Parma, ò de Pinto, y onça y media de canela picada, y otra onça y media de pimienta molida, y media quarta de açafra, y media taça de agua fresca, y tres onças de sal, y estando todo bien mezclado se haran los dichos rellenos con la tela ò con las tripas, y se cozeran como hemos dicho.

Para hazer manteca de puerco domestico.

Toma la enxundia del puerco fresca, y limpiala de aquellos pellegitos q̃ tiene, y cortala a pedacitos, como dados, ponla en caldero, y a razon de cinquenta libras de enxundia pon cinco de agua clara en el fondo del caldero antes de poner la enxundia, y derritase a fuego lento, mezclandola con vna libra de sal, ò mas, ò menos, segun el tiempo que la quisiere conseruar, y en estando derrenda hervira media hora y colarsela por vn cedazo en vn vaso de tierra, ò de madera dexandola estar alli hasta tanto que la humedad del agua se vaya al fondo, y despues poco a poco se yrà metien-

De las viandas,

metiendo en otro semejante vaso, advirtiendose que la solada no se ha de meter alli, conseruese en lugar humido hasta que se vse della.

Para bazer diuersas composiciones de rellenos para toda suerte de quadrupedes y volatiles, que se huieren de assar en el assador.

TOma quatro libras de tozino gordo, que no este rancio, y picalo con el cuchillo muy menudo, con dos libras de higado de cabrito, o de otro animal quadrupede, o volatil, de los que se vsan, y cortese a bocadillos, y añadasele yeruabuena, mayorana, pempinela, y peregil picado con vn cuchillo, y quatro yemas crudas de huevos batidos, vna onça entre pimienta y canela, y media onça entre clauos y nuez moscada molida, y media libra entre ciruelas passas guindas: y en el verano en su lugar agraz entero, y todo se mezcle bien, quedado al aloedrio poner queso rallado, vn grano de ajo y cebollas sofridas.

Puedese hazer de otra manera, estando picado el tozino gordo con otra tanta carne magra de ternera, o de carnero, o de puerco pequeño, sin pellejos ni nervios, y con ella quatro onças y media de tozino, entreuerado se mezclará

y potajes de carne.

45

claran con el las especias sobredichas, y quatro onças de passas, y algunos tronchos de alcachofas cozidos.

Puede se hazer tambien desta manera: auiendo picado el tozino gordo, añadansele dos libras de ligado de algun animal quadrupede cozino, y rallado vna onça de hinojo dulce, seco, desgranado, ò picado, seys yemas de hueuos, vna onça y media de las especias sobredichas, vnos granos de ajos mondados que ayan heruido primero.

Para hazer varias composiciones de rellenos, para rellenar las partes de animales quadrupedes y volatiles que se ayan de cozer con agua y sal.

Pongase a cada libra de queso añejo rallada seys onças de queso mantecoso, no muy salado, y tres onças de nuezes majadas en el mortero, y mondadas, y dos onças de migajon de pan remojado en caldo de carne, y majado en el mortero, tres onças de tuetanos de vaca cortados a bocadillos, ò manteca de vaca fresca, y tres onças de passas limpias, media onça entre pimienta y canela, y buena cosa de açáfran, mezclese todo juntamente con ocho hueuos de manera que la composicion ni sea muy liquida, ni muy espessa.

E

Puede se

De las viandas,

Puedese hazer de otra manera, es a saber, que estando rallado el queso se mezcle con vna libra de linianos de ternera, è de cabrito cozidos y picados, ò seños, añadiendole vna onça de las mesmas especias y açafra, y yeruezillas picadas, con leys huevos, y con esta composicion ponganse granos de agraz enteros, y vn poco de caldo gordo para conseruarla xugosa, y en lugar de los linianos se puede poner vbre de ternera.

La tercera manera es, que se majen en el mortero vna libra de almendras dulces con vna libra de requeson, vna libra de açucar, vna onça y media de las sobredichas especias, seys onças de queso anexo rallado, quatro onças de leche de cabra, seys huevos batidos, tres onças de manteca de vaca cortada à bocadillos, y si quisieres que la dicha composicion quede blanca, no le pondras sino gengibre, y las claras de los huevos.

La quarta y vltima manera seca, picar cõ vn cuchillo la pulpa cruda de quatro pechos de capon, y vna libra de rozino gordo, dos libras de pança de puercõ fresca, que se aya hervido primeto, vna libra de queso seco rallado, vn manojo de yeruezillas, vna libra de queso fresco, dos onças de las sobredichas, media libra de passas, seys huevos batidos, sal, açucar, y açafra à beneplacito.

Con qualquiera de las sobredichas composicio-

y potajes de carne.

46

ciones se pueden henehir las tripas de la ter-
cera.

*Para abogar toda suerte de capones, y ga-
llinas.*

[Os capones y las gallinas, peladas y limpias
de sus entrañas, se podran rellenar con al-
guno de los sobre dichos rellenos, y se pondrá
en estufador con vna libra de tozino cortado à
ajadillas, media onça de canela entera, vn quar-
to de gengibre, vna media nuez moscada, bue-
na tola de açafrañ, y vn poco de vino blanco,
vna copa de çumo de agraz, y vna onça de pas-
as: y pongase tanta agua en el estufador que cu-
bra el capon, y cuezase con el vaso cubierto, y
sellado con massa, que no pueda respirar, y estã-
do cozido siruase con su composicion encima:
fino fuere el capon muy viejo, estara cozido
en hora y media.

*Para abogar, o estufar toda suerte de capo-
nes de otra manera.*

Quando el capõ estara manido sera mejor:
rellenarlohas de alguna de las maneras
sobredichas, pondraslo en vn estufador
con agua, o tanto caldo de otra carne que le
cubra tres dedos sobre el capõ, cõ vna libra de
relleno

E a

relleno

De las viandas,

relleno de menudo, y media libra de cortezas de queso de Parma de Tronchon, y pencas de alcachofas, ò de cardo limpio, que aya dado vn heruor en el agua, y estando casi codo pongase agraz entero, con vn poco de pimienta, canela, y açafrañ, y estando cozido se sirua con vnas rebanadas de pan debaxo del capon, poluorizadas con queso de Tronchon rallado, y al rededor del capon pongase el relleno del menudo, y los tronchos, y esturrese el pan con vn poco de caldo.

Puedese tambien enfiar el dicho capon con nabos en lugar de los tróchos de alcachofas y cõ cebollas enteras que se ayã primero heruido, ò assado en el rescoldo de las brasas. Pero si quisieres hazer pedaços el capõ no sera menester rellenoarlo, sino fiyr los pedaços cõ sain derretido, ò rozino gordo picado, añadiendo despues de fritos tanto caldo de otra carne que los cubra, y acabante de cozer cõ el dicho caldo, y medio quarto de hora antes de seruirlos ponles vnos granos de agraz, y vn manojõ de yeruezilla, y si quisieres espesar el caldo lo podras hazer con almendras dulces mondadas y majadas en el mortero, poniendole las especias que hemos dicho arriba.

Si quisieres hazer guisado del capon quando lo abras cortado a pedacitos cuezelos, sacalos del caldo y frielos en vna caçuela con el sain derretido, y tẽ aparejadas las yemas de huevos bati-

y potajes de carne.

47

ati las con çumo de agraz, y con el caldo frio el mismo capon, açucar, pimienta, canela, y açfran, y pongase todo en la caçuela, dando vn heruor hasta que se aya espessado, y siruase con açucar y canela por encima.

Para cozer el capon de otra manera.

O Veriendo que el capon sea mas sabroso, y el caldo mejor, pongase a cozer en vn stufador con el caldo de otra carne, y rellenos de menudo frescos, y media onça de canela molida, y en estãdo cozido siruase caliẽte con vnas sopas Lombardas, poluorizadas con queso rallado, açucar, y canella.

Para assar los capones, gallinas, y pollos rellenos con passas, y sin ellas.

TOmaras vnas tajadas de tozino, como dados y sofreyrlashas con vnos granos de ajo quarteados en vna caçuela, y juntamẽte los higadillos de las dichas aues, y en tomãdo color añadiras vnos piñones, y passas bien lavadas, y limpias de sus peçones y freyrlashas juntamente añadiendo pimienta y açfran poco, y dexarlohas enfriar, desta composicion rellenaras los pollos que esten algo madidos, y coferaslos, y pondraslos en el assador, a medio assar enlardarlohas, y pondraslos

F 3

cn

De las viandas,

en seco dentro de vn estufador, y al rescoldo de las brasas los dexaras acabar de assar, donde haran sulsiendose vn caldillo ellos mismos, qual le añadiras agraz y pimienta, y los seruiras enteros con su caldillo por encima. De la propia manera se pueden assar los capones y las gallinas manidas.

Para assar el gallo y gallina de las Indias.

EN el inuierno despues de muerto el gallo, o gallina de la India, la dexaras sin sacar las tripas quatro dias, y en el verano dos, despues la pelaras enxuta, o con agua caliente: y aduerte, que esta aue tiene en el pecho vn hueso muy salido, el qual le quitaras, abriendo por la vna parte del pecho la carne que está junto al hueso, y cortarlehas, y luego bolueras a coser el pecho, si quisieres le podras rellenar de vna de las sobredichas maneras de rellenos que hemos arriba puesto. Quitale la cabeça, los pies, y los alones, y dale vn heruor en el agua, sacale y dexale enfriar, y sino estuviere bien gorda clanale algunas rajadillas de tozino gordo, ponlo en el assador y dexale assar poco a poco.

Para hazer vna pepitoria.

TOmaras cuellos y cabeças de aues limpias de su sangre, las alas limpias de todas
plumi-

laminas, y los pies limpios del primer pellejo, mollejas limpias de toda suziedad, y del pe-
reja que tiene dentro lualos con muchas a-
guas, cozerlos has, y despues los sofreyras con
ajadas de tozino pequeñas, y luego les añadi-
as los higadillos, y en estando de buena color
pondras vn poco de caldo de la olla, y de to-
das especias, y seruillo has con vnas sopas en el
plato.

Para hazer vna olla podrida.

Toma dos libras de garganta de puerco sa-
lada, y quatro libras del pernil desfilado,
dos hozidos, dos orejas, y quatro pies de puerco
partidos y rezien sacados de vn dia, quatro li-
bras de puerco janali con el callo fresco, dos li-
bras de salchichones buenos, y limpio todo ha-
ga seco zer con agua sin sal: y en otro vaso de co-
bre, ò de tierra, cuezanse tambien con agua y
sal, seys libras de carnero, y seys libras de riño
mada de ternera, y seys libras de vaca gorda, y
dos capones, o dos gallinas, y quatro pichones
caleros gordos, y de todas las dichas cosas las
que estuieren primero cozidas se vayan sacan-
do del caldo antes que se deshagan y cõseruen
se en vn vaso, y en otro vaso de tierra, ò de co-
bre con el caldo de la sobredicha carne, cue-
zanse dos quartos de liebre traseros corta-
dos a pedaços, tres perdizes, dos faylanes, ò
dos anades gruesas saluajes frescas, veynte

F 4

tordos.

De las viandas,

tordos, veynte codornizes y tres francolínes y estando todo cozido, mezclense los dichos cados y cuélense por cedaço, advirtiendose que no sean demasiadamente salados. Tenganse aparejados garbanços negros y blancos, que ayan estado a remojo, cabeças de ajos enteras, cebollas partidas, castañas mondadas, judihuelos, ò fríjones hervidos, y todo se haga cozer juntamente con el caldo, y quando las legumbres estaran casi cozidos, pongáse repollos, y vergas, y nabos, y rellenos de menudo, ò salchichas, y quando todo estará cozido, antes tieſſo que deshecho, hagase de todo vna mezcla e incorporese, gúſtese muy amenudo por respetto de la sal, y añadase vna poca de pimienta y canela, y despues tengase aparejados platos grandes, y pongase vna parte de la dicha composicion sobre los platos sin caldo, y tomese de todas las aues partidas en quatro quartos, y las carnes gruesas, y las saladas cortadas a rajadas, y las aues menudas, dexense enteras, y repartanse en los platos sobre la composicion y sobre estas pongase de la otra composicion del relleno cortado, y desta manera haganse tres fuelos, y tengase vna cucharada del caldo mas gordo, y pongase por encima, y cubrase con otro plato, y dexese media hora en lugar caliente, y siruase caliente con especias dulces. Puedense despues de hervidas asar algunas de las dichas aues.

Capit.

Capirotada bastarda.

MAjense en el mortero dos libras de almēdra, dulces, con dos pechos de capon, asados en el assador, y tres onças de migajon de pan remojado en maluasía, y destemplese todo en quatro libras de caldo frio de carne, y pāsese por cedazo añadiēdo seys yemas de huevos frescos crudos, y pongase en vna çaquela de cobre con seys onças de maluasía, vna libra de açucar, y vna onça de canela picada, y media onça entre clauos y nuez moscada, y hase de hervir todo lexos de la llama sobre las brasas, meneandolo siempre con la cuchara, hasta tanto que aya tomado vn poco de cuerpo: tenganse diez pichones, o quatro anades saluajes assadas en el assador, y ponganse en vn plato poluorizadas con açucar y canela, y sobre ellos pongase la composicion dexandola reposar encima de la ceniza caliēte, o en horno, y no muy caliente por quatro horas, y siruase caliente cō açucar y canela por encima, y cō esta composicion se pueden cubrir diuerfos assados por encima.

Otra capirota para assados.

MAajense en el mortero vna libra de almēdras dulces tostadas en vna sartē vn
F 5 riñon

De las viandas,

riñon de ternera assado en el assador es su gorda, o con una pulpa de anade salada assada en el assador, y assado todo juntamente majado, desteñplese con quatro libras de caldo frio, y media libra de zumo de agraz, y passelase por el colador, o por el cedazo, y añadase vna onça de canela, media de pimienta, y media de clauos, y ouez moscada, zumo de naranja, y açucar, y despues hagase cozer en la cañela sobre las brasas, meneandola de continuo hasta que tome vn poco de cuerpo, y reganse aparejadas rebanadas de pan, tolladas sobre las parrillas, y diez pichones gordos assados en el assador, o seys perdizes hechas quartos, y despues pongase las rebanadas del pan ordenadas en vn plato poluorizadas con açucar y canela, y ponganse los quartos de las aues con vna parte de la composiciõ, y baganse dos, o tres tandas, y cubrase el plato, y dexense reposar sobre la ceniza caliente, o en el horno por media hora, y siruale caliente con açucar y canela por encima, y desta manera se pueden servir otras maneras de aues assadas en el assador.

Capirotada comun.

TOmense dos libras de q̃so de Pinto, y otra libra de queso guallo no muy saldo, y majese en el mortero con diez granos de ajos que esten hervidos primero, y las pulpas de
dos

dos pechos de capon q̄ ayan sido primero asados en el asador, y estando todo majado, juntamente se le añadiran diez yemas de huevos crudas, y vna libra de açucar, y destemplese todo con caldo fino de carne de pollo, porque si estuviere caliente no se podría destemplan, ni passar la composicion como se requiere q̄ sea passada por colador: ò cedaço, por respeto del queso, y estando colada pongase en vna caçuela bien estañada, y hagase que sea algun tanto clara sobre las brasas lexos de la llama, y añada sele vna onça de canela, media onça de pimiēta, media onça entre clauos y nuez moscada, y buena cosa de açafrañ, y entretanto que se esta coziando vajase meneando hasta que aya tomado cuerpo, y en estando cozida dese le el puto del sabor, y despues tendran liuianos de ternera, ò de cabrito sofreydos, y mezclese todo juto, y siruase con açucar y canela por encima. En lugar de los liuianos se puede tambien poner la punta del pecho de la ternera cozida, y despues sofrito: de la propria manera se haze la capitorada para toda suerte de assadura.

Para hazer ginestada, la qual puede servir por escudilla y por salsa para diuersas carnes.

Toma diez libras de leche de cabras, ò de vacas ordeñada el mismo dia, y passese por el ce-

De las viandas,

el cedazo, con catorze onças de harina de arroz, y hecha del mesmo dia de la manera siguiente. Limpio que sea el arroz de toda inmundicia lauése con muchas aguas tibias, y dexese por vna hora repolar en agua tibia, despues quitandole el agua majase en vn mortero de piedra con vna mano de madera, y quando estará bien majado passelase la harina por vn cedazo de velo, y estará en arbitrio, dexar enxugar el arroz antes de majarlo en el mortero: pero si se le majare humedo, no sera menester roziarlo con agua, como se haze quando esta enxuto.

A la harina de arroz hecha desta manera, se le añadiran dos libras de açucar fino, vna onça de canela, vn quarto de gengibre, media onça de pimienta, açifran, y sal bastantemente, y pongase en vna caca-la estañada, y hagase cozer sobre las treuedes, ò en vn alnase a fuego de carbon mezclandola siempre con la elpatula de madera, y quando comengare a heruir pongasele seys onças de datiles frescos, ò quatro onças de higos secos, cortalos, assi los datiles como los higos menudos, cinco onças de piñones mondados que ayan estado a remojo en agua fria por siete horas, y cinco onças de vuas passas bien limpias: las quales materias se han de majar cada vna de por si: es a saber las mas duras primero, y las passas se han de poner quando ya estará casi cozida la ginestada; y quando estará cozida, de manera que aya tomado cuerpo,

y potajes de carne.

51

po, siruase caliente, ò fria, como quisiere con açucar y canela por encima. Si quisiere poner la sobre la carne assada, hágase más liquida y clara. Esta comida en el inuierno se puede conseruar quatro, ò cinco dias.

Para hazer vna auellanada.

TOmense tres libras de auallanas mondas, y tostadas en vns sartén, ò caçuela, y fregadas con vn paño gordo, y piquense en el mortero con vna libra y media de pulpa de ternera assada en el assador, y con la pulpa pongase el gordo del riñon, ò pulpas de auezillas assadas en el assador, y tuetano de vaca, y quando todo estara majado destemplese con caldo frio de carne que no esté muy salado, y pasese por el colador, ò por vn cedaço claro, y pongase en vna caçuela estañada, añadiendole vna libra y media de açucar, y quatro onças de agraz, y dos onças de buena maluaia, vna onça de canela, vna onça entre pimienta, y gengibre y clauos, y nuez moscada, y tres onças de agua rosa da, y hágase cozer todo, como hemos dicho en el capitulo pasado de la ginestada, y siruase cō açucar y canela por encima. Desta composiciō se pueden cubrir las aues assadas en el assador los higadillos y mollejas, y en falta de auellanas ponganse piñones.

Para

De las viandas,

Para hazer escudillas de manjar blanco.

TOmenfe doze libras de leche de cabras,
o de vacas fresca y gordo, y passelte por el
cedaço con veynte y dos onças de arina de ar
roz hecho de la manera q̄ hemos dicho en el ca
pitulo de la geneftada, y pongafe todo en vna
caçuela eftañada, y tengafe cuenta que el vazo
fea liso, porque a las vezes las martilladas defi
gnales fon ocasion de que se apegue la comida
en la caçuela. Pongafe la caçuela con la leche
al fuego sobre las treuedes, o en el alnase, y va
yafe mezclando y meneando con la espátula
de madera, y en començando a calentarse pon
gafe vn poco de fal, y el pecho de vna gallina
cozida muerta del dia, deshilada sutilmente,
como el cabello, las quales deshilas primero
que se pongan en el vazo se podran batir en o
tro vazo con vna copa de otra leche, y si qui
sieres dalles vna buelta, o dos en el mortero
de marmol con la mano de madera lo podras
hazer, y despues otra vez se batiran con leche,
de modo que se pongan a separar la vna de la
otra, y ponganse en la dicha caçuela con tres
libras de açucar fino, no cessando de meneat
continuamente, hasta tanto que esté cozida.
Para conocer quando esta cozida, alcese la es
patula, porque si el manjar blanco se apega en
ella, y haze hilo, y sera transparente, entonces
está

y potajes de carne.

52

està cozido. Hallo por experiencia, que quando esta comida està solida y espessa, y no tiene ya el color de la harina, entonces se puede quitar del fuego, y puedese batir por vn quarto de hora con la espatula, añadiendole media libra de agua rosada, teniendo el vaso siempre encima de las brasas, y quando el manjar blanco estará de la manera que el mismo nombre se dize blanco y lustroso y correspondiente el gusto a su belleza, se podra servir caliente o frio con açucar por encima.

Para hazer ginestrada cō yemas de huevos.

TOmense quinze yemas de huevos frescos del dia, y batanse con diez onças de maluaña, ò moscatel, ò vino de Coca o Alaexos, y passesse por el cedazo con ocho onças de caldo frio de pollo, y otras ocho onças de açucar fino, y tres quartos de canela molida, y hagasse cozer en vna caçuela de cobre estañada con quatro onças de manteca de vaca fresca, meneandolo de contrino con la cuchara hasta que tome cuerpo, y siruase con açucar y canela por encima. Puedese tambien cozer de otra manera: es a saber, poniédolo en vna calderilla de cobre estañada, o en vna olla recogida, la qual se poga sobre la boca de otra q̄ esté cō agua hiruiendo, de manera q̄ toq̄ en el agua, y esté muy biē atapada, y d̄xese por media hora hasta que

De las viandas,

que aya tomado cuerpo, y firmase de la propia manera.

Manjar blanco de harina de almidon.

MAjense en el mortero dos libras de almēdras dulces mondadas, y destemplese cō diez libras de caldo de carne frio, ni muy gordo, ni muy flaco, y passelse por el cedaço con vna libra de harina de almidon bueno, y dos libras de açucar fino, y su sabor de su sal, pongase en vna caçuela, y hagase cozer como hemos dicho del manjar blanco, y estando casi cozido, pongase ocho onças de çumo de limoncillos, mondados de la corteza sin sus granos y cortados a bocadillos: los quales limoncillos ayan estado a remojo en agua rotada por dos horas, y estando todo mezclado, si uase caliente, ò frio con açucar por encima.

Para hazer manjar blanco de migajon de pan.

MAjense en el mortero vna libra de almēdras dulces mondadas, y media de migajon de pan remojado con caldo de carne, y vn pecho de pollo cozido y destemplese con quatro libras de caldo, donde aya estado a remojo el pan, y passelse por cedaço, y hagase cozer como en el passado capitulo, con libra y media
de

y potajes de carne.

53

de açucar, y quando estará casi cosida juntele quatro onças de agua rosada, y hagase acabar de cozer, y quando será cozida, siruase caliente, ò fria con açucar por encima. Puede se tambien poner en esta comida vna copa de agraz: pero no menos caldo, y saldria a modo de ginestda, añadiendole pimienta, clauos, canela, nuez moscada, y açafrañ.

Para hazer escudillas de almidon con carne.

Tome se vna libra de harina de almidon, y pógase a remojo en seys libras de caldo frio de pollo, y pássele por cedazo, y añadasele libra y media de açucar, y vn poco de sal y hagase cozer en vna caçuela del modo que hemos dicho del manjar blanco, añadiendole quando se querra acabar de cozer quatro onças de agua rosada, y tres de la gordura del pollo derretida, y siruase caliente, ò fria con açucar fino por encima, quedará a tu arbitrio hazerla liquida, ò solida y espessa. Mas queriendola con leche de almendras, por cada libra de almendras se pondran seys onças de harina de almidon, destemplandolo con cinco libras de caldo de carne frio.

Para hazer escudillas de manjar blanco de repente.

E

Cuezan

De las viandas,

CVezanse dos libras de arroz bien limpio, con doze libras de leche de vacas, ò de cabras, y dos libras y media de açucar fino, y falo que fuere menester, de manera que este bien espesso, passese por el cedazo, y añadansele tres onças de agua rosada, y quatro onças de gordura del riñon de la ternera, ò de cabrito derretida, y purificada, y deseñe vn hervor en la caçuela, y siruase caliente, ò fria con açucar por encima.

Para hazer escudilla blanca de requeson.

TOmense quatro libras de requeson fresco de ouejas, cabras, ò vaca hecho del dia, con dos libras y media de manteca de vaca fresca, y pongase todo en una caçuela, con dos libras de açucar, y tres onças de agua rosada, y otras tres onças de harina de almidon destempladas con seys onças de leche de cabra fresca, y hagase cozer en la caçuela como el manjar blanco, y siruase caliente con açucar fino por encima, y queriendola à modo de ginestada, añadasele pimienta, canela, y açafrañ.

Para hazer escudilla de leche, vulgarmente llamada Vngaresca.

Tomense seys libras de leche de cabra, ò de vaca

y potajes de carne.

54

Para vaca fresca, y veynte huevos frescos batidos, sal la q̄ fuere menester, vna onça de canella, y vn poco de açafrañ, y muelase todo, y passese todo por vn cedaço, con libra y media de azúcarfino, y pongase en vn vaso de cobre, ò de barro, untado con seys onças de manteca de vaca fresca que no estè derretida, y cubrase el vaso, el qual se pondra en vna caçuela grande que tenga agua, y con aquella agua se cozerá, y quando estuviere quajada, se seruira como quisieres, caliente, ò fria: y si la quisieres blanca, no pondras canela, ni açafrañ. Puede-se hazer tambien de otra manera, con veynte yemas de huevos, y quatro libras de leche, y quatro onças de çumo de naranja, vna onça de canela, media onça de gengibre, vn poco de açafrañ, dos onças de agua rosada, y vna libra de azúcar, y quando todo estuviere passado por el cedaço, hagase cozer como està dicho.

Para hazer escudilla de farro, y de semola con leche de cabras, o de vacas.

TOmenfe dos libras de semola blanca y bien limpia, ò vna de farro (difiere la semola del farro en que es hecha la semola del trigo y el farro de ceuada) vna libra de mãteca de vacas fresca, sal lo que serà menester, y cuezase en

G 2

vna

De las viandas,

vna caçuela sobre las brasas poco apoco con diez libras de leche de cabras, ò de vacas, y quando estará cozida, pongase vna libra de açucar, y quatro onças de agua rosada, quedará a tu aluedrio, si mientras se cueze lo pnificres menear con vna cuchara de maderá, y quando será cozida, siruase caliente, ò fria con açucar por encima. Desta propria manera se podran cozer con caldo gordo de carne, y espessarse con queso y huenos.

Escudilla de harina y pan rallado.

TOmenle diez onças de la flor de la harina y ocho onças de pan rallado, passado por colador, y mezelese cõ la harina, y cõ vn quarto de pimieta molida, y tengale quatro yemas de huenos frescos batidos con vna copa de agua fria tenida cõ açafrañ, y esliédase la harina sobre vna mesa, y rozielse cõ los huenos batidos, mezládola ligeramēte cõ el cuchillo, ò cõ vná espatula de maderá, de modo q̃ la harina se vaya haziendo pelotillas menudillas, y pōganse las pelotillas en vna caçuela tostadera, passádolas primero por el colador, llamo tostadera la caçuela en q̃ se suele hazer las tortas, la qual se cubra y se pōdra sobre cenizas caliētes, del modo q̃ se pone las tortas con la cobertera caliēte encima y dexese así hasta que esten enxutas las pelotillas, y no auiendo cobertera ponganse

y potajes de carne.

55

ganse en el horno , no muy caliente , quando
estará enxutas saquese de la caçuela y poganse
a secar al ayre sobre vna mesa, y pongase en vn
colador bien limpio , ò en vn cedaço claro , y
ciernanse de la harina q̄ tuuieren, y dentro de
buen caldo gordo q̄ hierua , pongase las pelo-
tillas q̄ llama en Italia mil infantes, de las qua-
les cada libra pide seys de caldo, y quãdo esta-
ran cozidas, siruansse calientes con queso ralla-
do y canella por en cima. Desta misma manera
se puede cozer con la leche de cabra, ò con la
mãreca de vaca, y agua. Puede se tãbiẽ guardar
tres o quatro meses despues q̄ son hechos en la
caçuela. Mas si quisieres hazer caridad la parte
q̄ queda en el colador o en el garuillo se buel-
ua a poner en la mesa , y se poluorize de hari-
na, y meneese con en el cuchillo, mezclãdolos
de arriba abaxo muchas vezes, hasta tãto que
pareciere estar bien rebueeltas , y despues en el
passarlas en el colador, y mezclarlas: tengase el
mismo orden que hemos dicho.

*Para hazer las mismas pelotillas, dichas
mil infantes, para conseruarlas.*

TOmese la flor de la harina molida en la Lũ-
na de Agosto , poque dura mas, y la can-
tidad sera segun los que quisieren hazer, estiẽ-
dase

G 3

dase

De las viandas,

hase sobre vna tabla grande y ancha, y tengase agua tibia mezclada con sal, y con vna escobilla, ò sedera, roziese la harina cō la dicha agua, meneandola con la espatula, ò como hemos dicho en el capitulo pasado, hasta tanto, que toda se aya conuertido en granillos gruesos como de mijo, y despues pasense los tales granillos por vn harnero pequeño acrualas sobre otra mesa, y dexalos secar al sol haziendolo asfi, hasta tanto que se consuma toda la harina, y quando estaran enxutos se pasaran por vn colador espesso, ò vn cedazo claro para que vaya fuera la harina, y se pondran sobre la mesa, y se dexaran estar todo vn dia al sol, y despues se conseruaran en saquillos, ò en vn vaso de madera por todo el año, y quando quisieres hazer escudilla con caldo de carne, ò con leche, tendras el orden que està dicho en el capitulo precedente.

Para hazer escudilla de ojaldrillos.

A Massense dos libras de la flor de la harina con tres huevos, y agua tibia, y mezclese bien sobre vna mesa por espacio de vn quarto de hora, y despues estienda se sutilmente cō el baston, y dexese enxugar vn poco esta torta hecha a modo de oxaldre, y quando estara enxuto (aunque no del todo, porque no se resquebrage (ciernase sobre el con el cedazo vna poca

poca de harina, poluorizandole con ella, para que no se pegue, y tomese despues el baston de la pasta, y comenzando por el vn cabo, rebueluase toda la torta en el baston ligeramente, saquese el baston, y cortese el oxaldre, assi arrollado de traues con vn cuchillo ancho sutilmente alarguense aquellas cortaduras, y dexense algun tanto enxugar, y estando enxutas ciernase con el harnero la harina que tuieren, y hagase escudilla dellas con caldo gordo de carne, o con leche, y manteca de vacas, y siruense calientes con queso, açucar y canela, y si quisieres hazer ojuelas, cortese la pasta encima del baston a lo largo por dos partes, y vayase cortando a quadrillos, y haganse cozer con caldo de liebre, o de otra carne, o en leche, y siruense calientes con queso, açucar y canela.

Para hazer escudilla de macarrones a la Romana.

A Massese vna libra de la flor de la harina con vn migajon de pan blanco que aya estado a remojo con leche tibia de cabras, y quatro yemas de huevos, dos onças de açucar molido passado por cedaço, y estando hecha la pasta no muy liquida, y mezclada por media hora sobre vna tabla hagase el ojaldre con vn baston, dexandolo vn poco mas gruesso que

De las viandas,

el passado, y hagase enxugar el tal ojaladre con el plegador de hierro, o de madera, cortense los macarrones, y dexenlos enxugar, y queriendo los cozer con agua simple, haganlos cozer en vn vaso grande donde aya harta agua, y buena cosa de sal, y quando el agua hituira, ponganse dentro los macarrones, porque si se pusiessen en agua fria se yrian al hondon, y se haria vna massa, como lo haze toda suerte de pasta estirada. En auiendo heruido por media hora, prueuenle si estan tiernos, y no lo estando dexenlos hervir hasta que esten cozidos, y en estando cozidos tengase aparejado vn grande plato de plata, ò de estaño, ò de tierra, poluorizado con cantidad de queso rallado, açucar, y canela, y rebanadas de queso de Bufalo, ò bocadillos de manteca de vacas, y desta manera se haran tres tongadas, ò suelos, y se rociaran con agua rosada, y se cubriran con otro plato, y se dexaran estar sobre las cenizas calientes ò en vn horno templado por media hora, y se seruiran calientes.

Para bazer escudilla de macarrones hechos con hierro.

Hagase vna massa semejante a la passada, y mas dulce de açucar, y que tenga color de açafrañ, estendiendole sobre vna tabla la pasta,
y ha-

y potajes de carne.

58

y hagase ojaldre, es a saber, corta del gruesso del lomo de vn cuchillo, y dexese enxugar, y cortese a listas anchas de medio dedo, y largas de quatro dedos, y tengase vn hilo de hierro a modo de vna aguja de hazer calças de lana, largo de vn palmo, y cubrase el hilo de hierro cō la dicha pasta, y con la mano desele la forma del hilo al macarron, ò con la palma de la mano: y luego saquese el hilo de la pasta, quedando el macarron hueco, y dexese enxugar: pero ha se tener aduertencia quando se hazen, que el ojaldre estè sutilmente enharinado, porque no se apegue al hierro y quando estaran los macarrones enxutos se podran cozer y seruir, como arriba hemos dicho. Aduirtiendō que asì estos como los demas que hemos dicho se pueden cozer con caldo de carne gorda, ò cō leche y manteca de vacas.

Para hazer macarrones, o vulgarmente llamados fideos.

TOmense dos libras de harina, y vna libra de pan blanco rallado passado por el colador, y amassele con caldo gordo que hierua, ò con agua, añadiendole quatro yemas de huevos batidas al mezclar de la massa, y quando estara echa la massa, de modo que no estè muy dura, ni demasiadamente blanda, sino que

G 5

tenga

De las viandas,

tenga su perfeccion , y poluorizefe el rallo de rallar queso el enues con la flor de la harina, y pongase la pasta sobre el rallo , y hagase los fideos, y no auiedo rallo haganse sobre vna tabla, tirando los fideos tres dedos sutilmente, y pongase la menos harina que se pueda , para q̄ queden mas tiernos, y tengase aduertencia de no yr repañado la massa, de manera que se haga demasiadamente blanda ò liquida, y quando estaran hechos dexense reposar algun tanto, y despues haganse cozer en el caldo gordo que hierua , ò en el agua en vn vaso ancho, y quando estara cozidos acomodese en platos cō q̄so rallado, y cō queso de Bufalo, fresco (q̄ llama en Italia probatura) que no este muy salado, tambien rallado , y con açucar , y canela , y bocadillos de mâteca de vacas fresca sobre los platos a raudas lo vno y lo otro, y dexese estouar en el plato sobre las cenizas calientes.

Para hazer tortillitas , o buñuelos de pulpa de capon.

MAjenfe en el mortero dos pulpas de dos pedaços de capon, que este primero cozido con vna libra de tuetano de vaca sin queso alguno , tres onças de la gordura del pollo, y tres vbtas de ternera cozidas , y quando todo estara muy bien majado , añadalele vna libra

bra de queso macedoso, ocho onças de açucar
vna onça de canela, media onça de pimienta, y
buena cosa de açafrañ, media onça entre cla-
uos y nuez moscada, y quatro onças de passas
bien limpias, y vn manojito entre yerna bue-
na y mayorana, y otras yeruas odoríferas qua-
tro yemas de huevos frescos, y dos con la cla-
ra: hecha que sea esta composicion, de modo
que no este muy salada, tengase vna torta de
pasta sutil a modo de ojaldre, hecha de la flor
de la harina, agua rosada, sal, manteca de va-
cas, açucar, y agna tibia, y con el dicho ojaldre
haganse las tortillas pequeñas, ò grâdes, cortân-
dolas con la buxeta, y haganse cozer en buen
caldo de pollo, o de otra carne gorda, y siruân-
se con queso, açucar, y canela por encima. De-
sta mesma manera se pueden hazer las pulpas
de la gallina de las Indias, y de los pauos assa-
dos en el assador, y de los faynes, perdizes,
y otras aues vsadas, y aun de los lomillos de
la ternera assada en el assador con la gordura
del riñon.

*Para hazer las tortillas como buñuelos,
con la pança del puerco y otras cosas.*

TOmense quatro libras de pãça de puerco
fresca, sin corteza y cuezase bien, y estan-
do bien cozida saquese del caldo y dexese en-
friar,

De las viandas,

friar, y piqueſe muy menuda con el cuchillo, uirtiendo que no aya hueſſo, ni corteza, y te-
gaſe otro tanto de vbre de ternera bien cor-
da, y piqueſe con la dicha pança, y vna libra
media de carne magra de puerco jounen medi-
aſſada en el aſſador, ò verdaderamente cozi-
da con la pança, y quando eſtara todo bien pic-
do, juntamente, mezeleſe vna libra de queſo
Parmeſano rallado, y otra de queſo mantecol-
de Pinto, ſeys onças de queſo de Bufalo, ò
otro queſo freſco rallado, no muy ſalado, ocho
onças de açucar, vna onça de canela molida
tres quartos de pimienta, y otros tres quartos
entre clauos y nuez moſcada, ſeys onças de pa-
ſas bien limpias, ocho huevos freſcos batidos
y buena coſa de açafrañ, y en eſtando hecha la
tal compoſicion, tengale vna torta hecha co-
mo eſtá dicho en el capitulo paſſado, y hagan-
ſe vnas pelotillas (que llaman en Italia anolini)
pequeñitas como hanaſ, ò garbanços, y junten-
ſe vnas con otras, y haganle a modo de mante-
quillas, y dexenſe repolar vn poco, y cuezanſe
con buen caldo de carne, y ſiruanſe con queſo,
açucar, y canela por encima. Eſtas tortillas en
el inuierno ſe conſeruaran vn mes mas, o me-
nos, ſegun fuere el lugar mas caliente, y mas
humedo.

*Para hazer eſcudilla de tortitas de yeruas
a la Lombarda.*

Tome

y potajes de carne.

60

TOmenfe acelgas, ò espinacas, y cortense menudas, lauenfe con muchas aguas y es-
njenfe fuera del agua, sofrianfe con manteca
de vacas fresca, y ponganfe a cozer con vnas
pajuelas de yeruas odoríferas, y saquense, y pō-
nanfe en vn vaso de tierra, ò de cobre estaña-
do, y añadasele queso Parmesano rallado, y que-
so mantecoso, tanto del vno como del otro, y
pimienta, canela, açafra, y clauos, passas, y hue-
vos crudos, los que fueren menester, y si sale la
composicion muy blanda y liquida, añadase pã-
n rallado, y si saliere muy espessa, añadasele vn po-
quito mas de manteca, y tengase a punto vna tor-
tita, como està dicho, y haganfe las tortitas pe-
queñas y grandes, haziendolas cozer en muy
buen caldo de carne, y siruase con queso, açu-
car y canela por encima.

Para hazer tortillas, o buñuelos de frisoles o judiguelos frescos.

EStando hervidos los frisoles, ò judiguelos
con caldo de carne, majese dellos la canti-
dad que quisiere, y passese por el colador, ò
por el cedazo, ponganfe con ellos yemas de
huevos, pimienta, canela, y clauos, nuez mosca-
da, açucar, y vnas cebollitas picadas, y sofritas
con la manteca, y queso de Pinto rallado, y vn
poco de requeson fresco y haganfe las tortitas
con

De las viandas,

con ojalдре, ò tortra como hemos dicho cue-
zane con buen caldo, y siruase con queso, açu-
car, y canela por encima. Y queriendo hazerlo
con legumbres secas, ponganse primero a re-
mojo, y cuezane despues muy bien.

Para hazer escudilla de buñuelos sin cu- bierta.

MAjense en el mortero dos probaturas
frescas (probaturas es queso de Bufillo) o
dos libras de otro queso mantecoso fresco cō
vna libra de queso Parmesano, o de Trenchon
rallado, seys hueuos, media onça de canela, vn
quarto de pimienta, y buena cosa de açafrañ,
y estando todo picado juntamente, añadasele
vn manogito de yernas picadas menudamen-
te, y freydas en la manteca de vacas, y despues
esprimido todo el cumo. Hecha que será la cō-
posicion, haganse buñuelos sin cubrillos de
masa, es a saber desta manera: polnorizese la
tabla, o mesa con la flor de la harina, y tomese
quanto vna nuez de aquella composicion, y de
sele con la mano la forma, o figura, de modo q̃
tengã el largo de vn dedo, y haganse cozer cō
muy buen caldo, y siruase con queso, açucar,
y canela por encima. Si quisieres que salgan
blancos, y sin yernas pongase en la compo-
sicion vn poco de pan rallado. No quieren estar
dema-

y potajes de carne.

61

demasiado en el caldo, porque se gastarian si es-
to se ha de obseruar en toda suerte de estos bu-
uelos, si ya no son echos con carne, porque
quando lleuan carne, han de estar en el caldo
hasta que la carne esté cozida. Para comerlos
en Viernes y Sabado se han de cozer cō agua
manreca de vacas, y en la composiciō se pue-
de poner vn poco de requeson.

Escudilla de huenos con harina.

TOmense doze huenos batidos con vna li-
bra de la flor de la harina, pimienta, can-
ela, y açafra, y pãssese todo junto por el cola-
dor sobre vn vaso donde aya buen caldo gor-
do hiruiendo, y quando se tá cozido, siruale cō
açucar, queso, y canela por encima, y en la com-
posiciō tãbien se podria poner queso rallado.

Otra escudilla de huenos, y yeruas.

BAtanse diez huenos con vn manajo de yer-
ueziras bien picadas, y pan rallado, pimien-
ta, canela, y açafra, y queso de Pinto rallado,
pãngase caldo de carne gorda que hierua, y
si estemplẽse las dichas materias cō caldo friõ,
y echense de repente en el caldo hiruiendo, y
atãpese el vaso, y dexenlo estar atapado hasta
que se suba encima la vianda, y siruale con cal-
do gordo y açucar, y queso, y canela,

De las viandas;

*Para hazer escudilla de arroz y farro con
caldo de carne.*

TOmese el arroz bueno, y bien limpio, y pongase en vn vaso con tanto caldo que lo cubra, y este el caldo frio, y quando el arroz se aura consumido la vna parte del caldo, eche se mas caldo con rellenos de menudo amarillo para darle sabor, y en estando cozido se quajara con huenos batidos, queso rallado, pimienta, canela, y açafrañ. Pero si quisieres servirlo simplemente sin quajarlo, pongasele solamente queso, açucar, y canela, y vn poco de caldo gordo por encima. De la propia manera se puede hazer el farro, mas no importara el caldo que fuera caliente.

*Para hazer escudilla de trigo, y ceuada
sin corteza.*

TOmá trigo pel de buey y limpialo del poluo y ponlo en el agua tibia por diez horas, mudádole el agua algunas vezes, y pongase à cozer con caldo de carne gordo, y frio en vn vaso de cobre estañado, ò de tierra, añadansele rellenos de menudo amarillos, ò salchichas, ò vn pedaço de tozino gordo para darle sabor, y
después

y potajes de carne.

62

Despues añadasele canela y açafrañ, y hagase cozer sobre las brasas lexos de la llama, con el vaso atapado, y no hierua menos de dos horas y media, y siruase con queso y canela por encima. Esta escudilla ha de ser espessa. Desta misma manera se puede hazer el ordio, o ceuada limpia, la qual quiere heruir mas que el trigo, aunque el vno y el otro quiere cozer mucho, pueden se quajar entrambas escudillas con huevos, queso, pimienta, canela, y açafrañ.

Para hazer escudilla de mijo, o de panizo machacado.

TOmese el mijo, ò panizo machacado, limpie se del poluo, y de otra qualquiera inmundicia, lauandolo como se laua la semola, y pongase en vn vaso de tierra, ò de cobre estañado con caldo de carne, y hagase cozer con rellenos de menudo dentro, ò con vn pedaço de papada de puerco salada, para darle gusto, y quando estara cozida, incorporese con queso rallado, y huevos baridos, pimienta, canela, y açafrañ. (Puedense tambien cozer los dichos granos con leche de cabras, ò de vacas) y despues que estaran cozidos con caldo dexandolos bien espessar, se sacaran del vaso y se dexaran enfriar sobre vna mesa, ò otro vaso de madera, ò de tierra, y estando bien frios se corta-

H

rari

De las viandas,

ran a tajadas, y se freyran con manteca de vacas en la sartén, y seruirsehan calientes con açúcar, y canela por encima.

Para hazer escudilla de harina de castañas.

TOmense quatro libras de la flor de la harina de castañas, la qual es mas dulce que qualquiera otra harina, y menos neruiosa, y tenganse quatro açumbres de leche de cabras, ò de vacas gorda, y pongase la leche al fuego en vna caquelá con la harina mezclada, y cuezase de la manera que arriba hemos dicho del manjar blanco, y estará en tu mano si le quisiere poner açúcar, mas no aya de escaydo en ponerle buen labor de sal, y quando estará cozida, pongasele açúcar, y canela por encima, y siruase caliente, o fría, como quisiere. Puedele tambien dexar enfriar y cortar a tajadas, despues q̄ estará cozida freyr las con manteca de puerco, ò de vacas, y siruase de la misma manera, con açúcar y canela por encima.

Para hazer escudilla de frísuelos y haugas frescas con caldo gordo de carne.

TOmense los frísuelos frescos, ò haugas frescas y desgranéle, y ponganse en vn vaso de tierra,

y potajes de carne.

67

terra, ò de cobre con caldo gordo y papada
e puerco salada, cortada à tajadas, y haganse
heruir hasta tanto que esten cozidos, y ponga-
se vn manogito de culantro y perejil picado, y
haganse acabar de cozer. Y queriendo hazer
mas espesso el caldo, majense vnos pocos delos
frisoles, y passense por cedazo, y mezclense cõ
los enteros, añadiendoles pimienta y canela, y
irruanse con las tajadas de la papada del puer-
co. Puedense cozer con los frisoles cabeçuelas
de cabritos peladas, y pollos, y pichones, y an-
ares, y anades rellenas. Puedense hazer de otra
manera, tambien es a saber, despues de cozidos
los frisoles quajarlos con queso, huevos, y es-
picias. De todas las sobredichas maneras se
pueden cozer las hañas frescas.

*Para freyr los frisoles frescos con la bayna
o camisas, y sin ellas.*

Los frisoles, ò pesoles más tiernos, limpios
del peçonzillo que tienen, se pondran en
vn vaso de tierra, ò de cobre donde aya to-
zino gordo picado y derretido, y haganse fre-
yr poco a poco yendoles rebolaiendo y dan-
do bueltas, añadaseles despues caldo de carne
mezclado con pimienta, canela, y açafrañ, y ha-
ganse heruir con el mesmo caldo meneandolos
a menudo, y en estando cozidos añadaseles vn

H 2

mano-

De las viandas,

manogito de yerurs picadas, y firuante con su mismo caldo por encima. Cō los mismos frisoles se puede estufar el largo, ò ventresca, es a saber lo gordo del puerco cortado a pedaços o el tozino magro. Queriēdo hazer dellos ensalada bastara cozerlos cō caldo, y firuāse enxurtos con pimienta, y vinagre por encima, y si fueren cozidos con agua, pongase azeyte.

Para hazer escudilla de frisoles, o pesoles secos, y garnanços, y otras legumbres.

Ponganse los frisoles secos a remojo en agua tibia por seys horas, y despues pongase en vn vaso de tierra, ò de cobre, con caldo de carne, que no sea salado, y rajadas del pernil del tozino y rellenos, haganse cozer, y queriendo hazer el caldo espesso majese vna parte de los que estuuieren cozidos, y passese por el colarado, y pongase en la olla con los demas, añadiendo pimienta, canela, y yeruas picadas, y en estando cozidos firuante calientes. De la propria manera se queden cozer los garnanços blācos, y los rojos, despues que auran estado a remojo, y las aruejas, y hañas secas, y las lentejas, y los judiguēlos. Mas con estos quatro vltimos se pueden cozer los hozicos, orejas, y pies de puerco salpresados, y ajos enteros, y aū piehones, y otras auēcillas, teniendo

haciendo advertencia que los judiguelos, y las lentejas han de ser heruidas, y no han de auer estado a remojo.

Para hazer escudilla de garuanços machados con caldo de carne y otras cosas.

TOmense los garuanços que seã rojos, porque los otros no son buenos machados, y limpieñse de toda inmundicia, y lauenfe con muchas aguas tibias, y ponganse en vn vaso de tierra, o de cobre con tanto caldo frio de carne que los cubra tres dedos por encima, y aganse heruir poco a poco sobre las brasas apartados del fuego, quitandoles aquella espuma blanca que haran con vna cuchara de madera, y tenganse hozicos y orejas de puerco machadas que esten bien limpias, y bien cozidas, en agua sin sal, y cortadas a bocadillos, quando los garuanços estaran bien cozidos, ponganse dentro con vna cucharada de caldo gordo teñida con açafrañ, y acabese de cozer, y la postre pongase vn manojo de yeruas picadas, y siruase en platos con canela encima. Pueden cozer con los dichos garuanços rellenos de marillos. Desta manera se pueden cozer tambien las lentejas machacadas.

De las viandas,

Para hazer comida a la Romana.

TOmenfe quatro pichones cafetos, palominos feluajes, y vna anade domestica, feluaje (fi bien para esta comida fon mejores las aues feluajes que las domesticas) y ponganse con ellas dos hozicos, y dos orejas de puerco, y libra y media de papada, tambien de puerco falada, y los dichos hozicos, y orejas que ayan estado a remojo en agua tibia, y sobre fuego que esten bien limpios, y la padada sea cortada a rajadas grandes, y con las dichas materias, ponganse les quatro libras de costillas de vaca, y pongase todo en vn vaso de tierra, o de cobre, hagale cozer con agua, y espumese bien, y quando las dichas carnes estaran cozidas medio quarto de hora antes que se ayan de servir, añadaseles quatro onças de cominos picados mas, o menos, segun el gusto de que lo quisieres, y luego se atape bien el vaso que no pueda espirar, y hagale heruir, y siruante las carnes y todo lo demas caliente.

Para hazer vergas con caldo de carne de diuersas maneras.

TOmenfe las vergas que suele auer en Abril, Mayo, y Octubre, limpiefe el troncho y cortese a bocadillos, y ponganse en

vn

En un vaso de tierra, ò de cobre con caldo, que no sea demasiadamente salado, y rozino gordo, parte del picado, y parte cortado a tajadas, y lengua de puerco salada, y hagase cozer todo un tanto, dexando a tu aluedrio, si quisieres poner algunas de las hojas de la verca, y quando estaran cozidas ponganse vn manojo de yerbas picadas con vn poco de pimienta: pero las hojas de la verca no se han de picar, sirvanse calientes con todas las otras cosas en una cacerola.

Hazese de otra manera. Estando cozido el troncho de la verca con caldo, pique se bien menudito con el cuchillo sobre vna meta, y pongase en vn vaso de tierra, ò de cobre con caldo gordo, y pimienta, y canela, y vn poco de manteca de puerco para darle sabor, y hagase acasar de cozer y incorporese con hueuos, queso rallado y açafrañ, y siruase caliente con especias dulces por encima.

Si quisieres rellenar los tronchos de las verbas, tomen se los mas tiernos, y hagan se hervir con buen caldo, saquen se y dexen se enfriar, y hagase vn agujero en medio, y hinchase aquel vazio de vna cõposicion hecha de carne magra de ternera, ò carnero, y de pernil de puerco bien picada mezclada con queso, hueuos, y especias comunes, y vnos dientes de ajos, y yerbas picadas, y hagan se cozer en vna caçuela con lardo, ò manteca de puerco, y tanto caldo.

H 4

que

De las viandas,

que esten medio cubiertos, y deseñe fuego por arriba y por abaxo, como a las tortas, y en estando cozidos siruase calientes. De la propia manera se pueden hazer los tronchos de las alcanerías, ò alcachofas.

Para hazer escudilla de repollo.

Tómese el redollo blanco apretado, y de buen peso, y quitadas las hojas de encima tómese la parte mas blanca, cortese, láuese con agua fría, pongase en el caldo de carne hiruiendo, cò tozino gordo picado, y papada de puerco salada, y rellenos, y hagase hervir en vn vaso ancho donde no esten las cosas muy apretadas, y estando cozidos siruase caliente el repollo con las demas cosas, poniendole queso rallado, pimienta, y canela por encima. El repollo quiere ser quitado del caldo en el punto q̄ está cozido, porque quedandose en el caldo se buelue colorado y azedo. Puedesele dar tambien vn hervor con el agua simple, primero q̄ se ponga en el caldo.

Para hazer escudilla de repollo que aya estado adobado en salmuera.

Suelen poner los repollos en salmuera en vnos tonelitos, ò vasos de madera, y quando

O los quieren guisar los sacan de la salmuera, ponenle a remojo en agua dulce, cuezenlos en agua simple, y sacandolos del agua los lauan con otras aguas, y cuezenlos con caldo de carne de vaca gorda, con dientes de ajos machacados, y estando cozidos se sacan enxutos, y les cubren de vna ajada. Puedenle tambien freyr con manteca de vacas, ajos, y cebollas picadas despues de cozidos en el caldo, y firuanse con pimienta, y flor de hinojo por encima.

Para hazer escudilla de verças Milanesas.

TOmenle las verças que sean blancas y apretadas, o vnas que ay coloradas que son las perfetas, quitenles las hojas de al rededor, y la parte mejor de adentro, cortense a pedacos de la grandeza que quisiere, lauenle y ponganse a cozer en vn vaso de tierra, o de cobre con caldo de carne que este hiruiendo, con tozino gordo picado, y rellenos amarillos, y estando casi cozidos ponganseles vnas cimas de hinojo verde, o vnas panojas de hinojo seco, y en estando cozidas firuanse calientes con los rellenos por encima. Con las dichas verças, o grumos se pueden cozer perdizes, y fayfanes, despues que estaran medio assados en el assador, y se pueden dellas cubrir los capones, gallinas, y anades cozidas con queso, y canela por encima.

H 5.

De

De las viandas,

De la propria manera se pueden cozer ver-
gas y grumos de todas fuertes, y a guisarse, q̃
todas quieren ser cozidas en vn vaso ancho o-
fo y descubiertas.

Si quisieres rellenar el grumo, ò repollo estã-
do limpio sin partirlo, le daras vn hervor en el
agua, la que se de allí, y pongase en agua fria, y
exprimale fuera del agua, despues de frío, y ho-
ja por hoja vajase rellenando de vna cõposició
de carne magra de ternera, ò de puerco pica-
da cõ otro tanto tozino entremetado añadien-
dole vn poco del pernil, y queso rallado, hue-
uos crudos pimienta, canela, y açafran, y vn
diente de ajo machacado, y peregil picado lle-
no que fera el repollo embueluase en vna hoja
grande de verfa que primero aya estado mar-
chitada en el agua cibia, y atase el cabo cõ vn hi-
lo al rededor, de modo que el relleno na pue-
da salirle, despues hagase cozer con caño gor-
do, y vn pedaço de tozino gordo, en estando
cozido, desate la hoja y sinase caliente con
el tozino a tajadas por encima.

*Para rellenar las hojas de las verbas, ò
repollo de vna composicion llamada
nogada.*

Tomense hojas de verbas grandes de a-
quelhas q̃ tienen citron, ho grande ancho
y qui-

y quíteseles aquel troncho, y marchítense las hojas con agua caliente, y pongase vna hoja encima de otra, q̄ en todas seá tres, poluorizadas cō queso, y tengase aparejada vna composición de nuezes majadas en el mortero con vnas pocas de almédras mondadas, y vna punta de ajo, y vn migajon de pan remojado en caldo, y estando todo bien mojado añádasele yerua buena y mayorana, y perigil picado, pimienta, canela, y açafra, buena cantidad, y huenos crudos, y vnas passas, y pongase la composición sobre la vltima hoja, y embueluase en otras dos hojas, atese, y hagase a modo de vna pelota, y cuezase con caldo de carne gordo con rellenos, y en estando cozida saquese del caldo, desátese el hilo y siruase con el relleno.

De la propria manera se pueden rellenar los repollos, ò grumos auíendolos cozido primero, y despues hazerles vn agujero por la parte del pie, y auíendo puesto dētro de aquel vazio la cōpsición, cerrará el agujero con vn pedacito del mismo troncho q̄ sea seco del pie de la col, y emboluerseha cō hojas grandes el repollo, y atarseha como hemos dicho en el capitulo passado, y pondrase en vn vaso de tierra, ò de cobre no muy ancho donde esté el caldo de la carne gorda cō tozino gordo picado, y pedaços de pernil, y lēguas de puerco saladas, y vn pedaço de riñonada de ternera, y otro pedaço de vaca, y costillas de carnero, añadiēdo

De las viandas,

dole pimieta, y canela, clauos y nuez mostada, y açafian, y hinojo del granado y atape se el vasso de modo que no pueda respirar, y hagase cozer sobre las brasas lexos de la llama, y estando cozido siruase caliente en vn plato grande con queso, y canela por encima, y las carnes cortadas a tajadas al rededor.

Para hazer escudilla de verças esprimidas a la vsança de Roma.

TOmen se las partes mas blancas de las verças Milanefas, y hagan se medio cozer con caldo de carne, y saquense, y esprimanse de aquel caldo, y piquense menudas con el cuchillo sobre vna mesa, y pongase en vna caçuela donde aya tozino derretido, y frianse poco a poco reboluiendolas a menudo, y añadiendoles pimienta, y canela, y en estando fritas, ponganse en vn poco de caldo gordo de carne, donde se ayan cozido rellenos amarillos, acabando las de cozer con el dicho caldo, de modo, que quede poco del, y seruirse han calientes, y con queso y canela por encima.

Para hazer escudilla de lechugas con caldo de carne de diuersas maneras.

Tome se

Tómese de las lechugas la parte mas blanca, lauenfe con muchas aguas, y ponganse a cozer en agua que hierua, saquense del agua y piquense sobre vna mesa, ò partidas las lechugas en quatro partes, haganse cozer con caldo gordo de carne, y con agraz entero, y a la fin pongase vn manogito de yeruas, y no queriendo yeruas incorporese con huevos batidos, y con vn poco de caldo frio, añadiendole pimiẽta, canela, y açafra, y assi como se acabaren de echar los huevos, dese le luego vna buelta con la cuchara para que no se quajen, y siruase caliente. De la propia manera se puede hazer la *trouadina*, que llaman *escarola blanca*. Si quisiesen rellenar la lechuga guarda el orden que hemos dado para las *verças Milanesas*, no faltando de ponerle agraz. Con las dichas lechugas se pueden poner a cozer rellenos de hígado, tapada de puerco y tajadas de peregil, y pollos rellenos, y pichones de media pluma, y quando estuviere cozido siruase caliente todo con su caldo.

Para hazer escudilla de yeruezuelas diversas.

Tómense acelgas, borrajas, buglosa, yerua buena, peregil, y otras yeruezuelas delicadas, cortense menudas y lauenfe con muchas aguas, pónganse en vn vaso de tierra, o de cobre con

De las viandas,

con tozino gordo muy bien picado, y fríaselo con el poco a poco, porque las dichas yeruas de si mismas haran caldo, rebuelase a menudo con vna cuchara de madera, y quando estaran bien ahogadas, y reduzidas, a poca cantidad, añadaleles caldo gordo con papa de puero cortada, o con ventresca hecha a tajadas, y algunos rellenos de menudo, cuezale todo de modo que no este demasiado de salado, y siruase caliente con las otras materias, y con pimienta, y canela por encima. Y queriendo quajar esta escudilla saquese la carne y echese vn poco de agraz, hagan leuantar el hervor al caldo y incorporensele vnos huevos batidos, y queso mezclado con especias comunes, y siruase en platos, o escudillas. Puedenle cozer con las dichas yeruas cebollas picadas fritas, frisoles y hauas frescas. En el invierno quando las dichas yeruas son mas duras se pueden cozer primero con agua, y despues sacarse, esprimirse, y picarse con el cuchillo, haziendolas cozer con cebollas picadas, y caldo de carne, pallas, y especias comunes, y despues quajarse con queso, y huevos, como es dicho.

Para hazer escudilla de espinaca con caldo de carne.

POr ser las espinacas mas sabrosas y xugosas que las otras yeruas, y porque tambien se

Se cuezen mas presto, se deuen antes freyr con
máreca de puerco, que coerse con caldo. Hase
de tomar dellas la parte mas tierna y lauarse cō
muchas aguas, y cortarse menudas, y freyrse
con cebollas, y manteca y quando estaran fri-
as se pôdran en vn vaso cō rellenos amarillos,
pimienta, y canela, y cō tâto caldo q̄ venga a cu-
brirle, y acabose de cozer cō vnas passas, y sir-
uense calientes cō pimienta, y canela por enci-
ma, puede seles añadir vn poco de vinagre.

*Para hazer escudilla de nabos de diuersas
maneras.*

TOmense los nabos y lauense, y cuezanse
con buen caldo de carne que hierua con
pies y cabeça de puerco salpessado, y vn peda-
zo de quarto delantero de carnero, y de vaca
para que el caldo tenga vn poco de cuerpo, y
pongase vn migajō de pan a remojo en vn po-
co del dicho caldo y passada por vn colador, y
unos quantos nabos medio cozidos, ò cue-
zase con el caldo de carne, y tozino gordo
picado, y quando estarán cozidos, se po-
drán poner sobre capones cozidos con que-
so, y pimienta por encima. Puedense tambien
abrir de vna ajada, y servirse enxutos. Pue-
dense tambien cortar menudos con vn cu-
chillo despues de cozidos, y se pueden cozer
con

De las viandas,
con caldo y huevos, y seruirsehan con queso.

*Para hazer escudilla de nabos a la Vene-
ciana con caldo de carne.*

TOmenle los nabos que sean tiernos, y pón-
ganse a asar entre las brasas, y acabense de
cozer entre el rescoldo de la lumbre, y estando
cozidos, limpieñse y piqueñse la parte mejor con
vn cuchillo menudamente, y ponganse en vn
vaso de cobre estañado, ò de tierra vidriado, con
tanto caldo gordo que se cubran, hecho de car-
ne de vaca, digo gordo de aquel que nada por
encima del caldo quando se cueze la olla, y con
aquel caldo haganse hervir poco a poco, hasta
tanto que los nabos se ayan bebido la mayor
parte de la gordura, y mezclandolos poco a po-
co, añadiendoles primero pimienta, canela, y
azafran reboluiendolo todo juntamente, y quan-
do aurán estado vn quarto de hora, sirvanse ca-
lientes, roziandolos con agua rosada. De la
propia manera se pueden guisar los melocoro-
nes, y toda suerte de mançanas, y peras grues-
as que esten algo verdes, en la dicha comida se
puede poner açucar.

*Para hazer escudilla de cardo, y alcacho-
fas con caldo de carne.*

Tomense

y potajes de carne.

70

TOmenfe las pencas del cardo mas tiernas y mazizas, y limpiense, y marchitense en agua caliente, mudando el agua para que les quite la amargura (lo propio se hará del troncho) y háganse cozer con la gordura del caldo de carne, y si quisieres podras cozerlos cō agua simple, y despues ponerlos en el caldo de la carne. Pero auíendose cozido con solo el caldo y rellenos amarillos se pueden cubrir con ellos capones, gallinas, y otras aues cozidas cō queso, açúcar, y mimlenta, y canela por encima. De la propia manera se pueden hazer los tróchos, ò tallos de las alcachofas llamadas alcanerías.

Para hazer escudilla de turmas de tierra con pollos pequeños.

TOmenfe las turmas de tierra, y limpiense de la arena, ò tierra que tienen, y cuezansi con vino, ò con agua, saquiense despues y limpiense de su corteza, y estando mondadas ponganse en vna caçuela con manteca de puerco derretida, frianse poco a poco, añadiendoles pimieta, canela, caldo de carne, çumo de agraz y de naranja, renganse despues vnos pollos pequeños rellenos embueltos con algun redaño, y ponganse a asiar en el asfador, quíteseles el redaño, y acabense de cozer sin el y con las turmas, y estando casi redo cozido incorporese el
caldo

De las viandas,

caldo con almendras dulces mondadas en el ortero, con tormas asadas sobre las brasas, y limpias, y primero que se sirvan añadanseles unas yeruezuelas odoríferas, y sirvanse calientes. Pueden se poner pichones en lugar de los pollos, y esta comida quiere ser picante de especias, y tener buena cosa de agrio.

No me detengo en dezir como se hazen las escudillas de achicorias, esparragos, calabazas, y otras yeruas, porque son cosas sabidas, y de las que hemos dicho se puede tomar la traza, con mudar la materia de la escudilla.

Para rellenar de diuersas maneras las calabazas.

QVeriendo cozer las calabazas, limpieñse con diligencia de su corteza, teniendo aduertencia de no romperlas, hagase vn agujero redondo por la parte de la flor, y del peçon, y con vn cuchillo saquese lo que ay dentro, y rellenese con vna composicion hecha de carne magra de ternera, o de puerco picada con otro tanto tozino gordo y magro, y añadasele queso, huenos, pallas, especias comunes, y açafrañ, y tenganse pollos pequeños, y pichones rellenos, y ponganse en la calabaza con la dicha composicion, y en estando llena atárese con unas rajadas de la propia calabaza redondas,

y potajes de carne.

77

as, y pongale en vn vaso proporcionado, de modo q̄ no se pueda mouer, con tanto caldo q̄ estè mas de medio, cubierta con tozino entreuerado cortado a tajadas, ò cō vètresca d̄ puerro salado. Lo qual se haze para q̄ la calabaza tome el sabor, y no sea desabrida, y en el caldo se pōga pimieta, canela, y açafrã y hagase cozer sobre las brasas, teniendo el vaso atapado que no pueda respirar, y quando aura heruido vn rato, hasta tanto que la composicion se aya apreciado, añadièdole mas caldo, y hazièdola acabar de cozer, y quando estara cozida cuelese el caldo cō el mismo vaso, y pōgase la calabaza en vn plato, y siruase caliente cō el tozino al rededor.

Puedese tambien la calabaza henchir de leche, huevos batidos, açucar, y tozino entreuerado cortado a dados.

Puedese tambien hazer de otra manera, y sera, que en auiendola agujerado sin limpiarla de su corteza, saquesele lo interior, y con destreza vayase rodeando por dedentro, assi en el hondon, como por los lados, de vnas tajadas de tozino magro, o entreuerado, y tenganse a punto rellenos amarillos crudos cortados, ò verdaderamente de la composicion, y hagase vn suelo della en el hondon, y tenganse pichones pequeños pollos, y codornizes, y otros paxaros pequeños, las entrañas quitadas, y los huesos machacados, y poluoriza-

13

dos

De las viandas,

dos con pimieta, canela, y clauos, y nuez moscada, y pongase vno a vno en la calabaza, acomodandolos cō la mesma composicion del relleno del menudo, y a la fin sobre las dichas auces pōgase vna tajada de carne de ternera poluorizada con las dichas especias, la qual cubra toda la composicion, tapese despues el agujero con la parte de la calabaza que de alli mesmo se quito, y embueluase la calabaza en vn pliego de papel, y atese con vn hilo, y pongase en el horno algo menos caliente que si se huuiesse de cozer pan en el, despues de dos horas saque se y desate se el papel, y siruase caliente.

Sopas ala Lombarda con caldo de carne.

TOmese pan blaco, y haganse del rebanadas del grueso del lomo de vn cuchillo quitada la corteza, y haganse tostar en el horno debaxo de vn tiesto, y tenganse caldo gordo donde se aya cozido carne de vaca, y capones, y rellenos, y pongase las rebanadas de pan en vn plato, y poluorizen se con queso rallado, y açucar, y pimienta, y camela, y ponganse encima algunas tajadillas de prouatura *Prova*, que es queso de Bufalo, ò qualquier otro queso mantecoso no muy salado, y desta manera se hagan tres tongadas, ò fuelos, y mojense con el caldo sobrescrito que no sea muy salado, hasta tanto que se lo aya en-
pa-

pado las sopas , y cubrase con otro plato, y dexese reposar por vn quarto de hora en lugar caliente , y siruase caliente con los rellenos cortados a tajadas , y açucar , y canela por encima.

Para hazer vnas sopas a la Lombarda con caldo de carne , y otras materias.

HAganse las rabanadas como en el capitulo passado, y acomodése en vn plato, poluorizense con queso, açucar, y canela, y ponganse encima las tajadas del queso fresco, y sobre ellas pulpas de capones cozido, y cortadas con su pelejo, y las caderas de los pichones sin queso cozidos, y ojos de cabritos cozidos, partidos en dos pedaços, y rellenos cozidos, y cortados a tajadas al soslayo, y poluorizadas con queso, y açucar, y canela, y despues pógase otras tãtas tajadas de las cosas sobredichas cõ el mismo orden por tres vezes, y pongase por encima caldo que no este muy salado, tantas vezes, quantas seran menester para empapar bien las sopas, cubrase y dexese reposar como hemos dicho en el capitulo passado. Podrianse poner tambien entre las sopas vnas lonjas de tozino del pernil desaladas, y cozidas, y vbre de vaca, y salchichon bien cozido, cortado a tajadas.

De las viandas,

Sopas de capirotada con caldo gordo de carne.

Tómese el riñon de la ternera con su gordura, asado en el asador, y los higadillos del anseron, y del capon cozidos sobre las brasas, y píquese el riñon muy bien con el cuchillo, despues que estará frio, y los higadillos mójense en el mortero con la pulpa del pecho de vn faylan, o de vn capō, ò de vn anade seluaje asada en el asador, destēplense las dichas materias con caldo gordo de carne frio, y passense por el colador, y pongase todo en vna caçuela cō vna libra de açucar, media onça de canela, vn quarto de pimiēta, media onça entre clauos y nuez moscada, y hagase cozer la dicha cōposicion a fuego manso sobre las brasas menciōdo la de continuo, y poniendole vna copa de çumo de agraz claro. Tengāse despues rebanadas de pā mojadas en yemas de huevos batidos con agua rosada teñida cō açafra, y frisanse cō tozino gordo derretido, ò cō manteca de puerco, y quādo estará fritas hagase dellas vn suelo en plato, poluorizādolas cō açucar, y canela, y mójense cō la dicha cōposicion cozida, y desta manera se hará dos ò tres suelos, y seruirsehā calientes, poluorizādolas con açucar y canela. Puede se majar cō los higadillos, dos yemas de hue

uos

tos duros, y dos dientes de ajos que esten primero cozidos, y vn poco de queso de Pinto.

Para hazer sopas con almendras tostadas y otras cosas.

TOmese vna libra de almendras dulces tostadas en vna caçuela, o sarten, y bien limpias con vn paño alpero, y majense en el mortero con quatro onças de mançanas, y veynte bigadillos de pollo assados sobre las brasas, y quando estara todo picado destéplese con caldo de carne gorda frio, y pássele por cedaço, y pongase media copa de agraz claro, con vna libra de açucar, y vna onça y media entre pimienta y clauos, y canela, y nuez moscada, y hagase cozer todo junto en vna caçuela, como diximos en el capitulo passado, téganse despues aparejadas las rebanadas del pan, bañadas con los huenos, y fritas con manteca de puerco o de vacas, y acomodadas en el plato, hagase del modo sobre dicho en los capitulos passados.

Tostadas de pan con riñon de ternera.

TOmenfe rebanadas de pan de vn dia cozido, y seran tan gruesas como vn lomo de cuchillo turradas sobre vnas parrillas, y

De las viandas,

pongase riñon de ternera con su gordura, assado en el assador con la riñonada, de la qual se saque vn poco del lomillo, y dexese enfriar vn poco, y despues piquese con el cuchillo muy menudo con yerua buena, mayorana, pempinella, y hinojo verde, y no auendole verde, pongase del hinojo seco, y añadase con el pimienta, clauos, canela, nuez molcada, açucar, y yemas de huevos, çumo de naranja, o agraz, y buena cosa de sal, y quando estará hecha la composición, estienda se sobre las rebanadas del pan enrradas, y pongase en vna coçuela, cubierta, de modo que no se toque la vna a la otra, poniendo fuego sobre la cobertera, y debaxo cenizas calientes, y dexense estar así, hasta que el pan se aya sorbido vna poca de gordura, y se aya quajado la composición, y siruase calientes con çumo de naranja, açucar, y canela por encima, y se podra tambien poner manteca de vacas fresca, o tozino derretido en la caçuela para que el pan tenga mas gordura. Puedense tambien cozer sobre las pattillas a fuego lento, dandole algunas caldas por encima con la cobertera de hierro enfogada, o con el cobertor de hazer las tortas.

Para hazer las tortadas de pan con papa da de puerco, o pernil.

Torta

y potajes de carne. 74

Tostado que será el pan, como hemos dicho, friase con manteca de vacas, ò lardo derretido, y tégase vna papada de puerco corada a tajadas, ò pernil, y frianse en la sartén con cebollas picadas, y cimas de salvia, y en estando fritas, pongaseles vn poco de açucar, pimienta, y canela, dandole vn hervor, y tenganse aparejadas las rebanadas del pan en vn plato mojadas con vn poco de caldo gordo, y pongaseles el tozino encima con lo demas, y sirua se caliente.

*Para hazer las dichas tostadas con sessos
y liuianos de ternera.*

Haganse cozer los sessos, y liuianos, saquense, y haganse bien freyr los liuianos en manteca de puerco, ò tozino gordo derretido, y picado menudamente con el cuchillo, con yeruabuena, mayorana, pépinela y hinojo verde, ò fresco, y mezclense los sessos con pimienta, clauos, canela, nuez moscada, açafrañ, queso rallado, açucar, yemas de huevos crudas, çumo de naranja, ò de agraz, y sal, y de toda cosa será la cantidad a buen juyzio, y tomense rebanadas de pan vntadas con yemas de huevos, y fritas en manteca de vacas, ò de puerco, y en estando fritas, saquense, y dexense enfriar vn poco, y estienda se sobre ellas la com

I 5 posicion,

De las viandas,

posición, y esto dentro de vna caçuela donde aya manteca de puerco, ò de vacas, y pongase en el horno bien templado, y en auitandose quajado la composición firmase calientes con zumo de naranja, y açucar por encima.

Sopas doradas fritas con manteca.

Tómense veynte yemas de huevos, seys onças de pan, rallado sutilmēte, tres quartos de canela, y tres onças de açucar, tres onças de agua rosada, y vn poco de açafrañ, y mezclese juntamente con yeruas picadas bien menudas, descortezese el pan y hagase rebanadas sin corteza del grueso del lomo de vn cuchillo, y mójense en la dicha composición, y frianse con manteca de puerco, ò de vacas, y firmase calientes con açucar, y canela por encima, roziadas con agua rosada.

Para hazer rebanadas de pan llamadas del vulgo, mantecadas.

Tómense rebanadas de pan blanco quadraditas, quitada la corteza, y tostadas, y tengase vn plato grande de plata, ò vna caçuela de cobre bien estañada por dentro y fuera, bien vntado con seys onças de manteca de vacas fresca, y sobre la dicha manteca pongase

y potajes de carne.

75

na parte del pan, y sobre el pan tajadillas de rouatura fresca que no esté salada, o de qualquier otro queso mantecoso, y poluorizense con açucar, y canela, y sobre el dicho queso póngase otra tanta manteca, y desta manera vayan haciendo tres suelos, como el primero, y póngasele fuego por arriba y por abaxo, como se haze en las tortas: pero templadamente, y mas por arriba que por abaxo, y quando estará tostadado, sírvasse caliente con açucar, y canela por encima. Podrase hazer esta comida con las rebanadas del pan doradas, y fritas, y acomodadas, como está dicho, y se puede tambien poluorizar con açucar, y dexar la canela.

Para hazer tortilla de huevos con tozino.

BAtanse diez huevos frescos y tenganse seys onças de tozino entreuerado cortado a dados, y tres onças de cebollas se ayan cozido en el rescoldo de las brasas, y picadas menudamente, y fritas con lardo derretido, y con el tozino cortado, pongáse con los huevos tres onças de queso mantecoso, media onça entre pimienta y canela, y yeruas picadas menudamente, y pongase todo en la sartén donde está el tozino, y la cebolla, y hagase la tortilla, y sírvasse caliente con gomo de naranja por encima.

Para

De las viandas,

Para hazer tortilla doble.

BAtanse catorze huevos y tengase vna cuela que quepa dos huevos, y hagase vna tortilla que esté estendida por toda la sartén, qual no ha de ser mayor que el plato donde ha de poner la tortilla, y en auiendo hecho la dicha tortilla, pongase en el plato, advirtiendole que para hazerla bien basta que el hondon de la sartén, esté untado con manteca de puerco, poluorizese la dicha tortilla con açucar, canela, y nuez moscada, y mojese con çumo de naranja, y pongasele encima vnas tajadas de pro-uatura fresca, ò queso mantecoso, y sobre las tajadas bocadillos de manteca de vacas, y pasas, y cubrase con otra tortilla, y assi se vendran a hazer muchas tortillas, poniendo vna sobre otra hasta que se ayan acabado los huevos. Para hazerla de otra manera, se podra poner en lugar del queso composicion de relleno con yeruabnena, mayorana picada, no dexando de mojarlas con çumo de naranja, y poluorizarse con açucar, y canela, y en estando hecha la tortilla haganse acabar de cozer al modo de las tortas, mas tengase aduertencia que se ha de cozer en platos de plata, ò en caçuela de hazer tortas.

Para

Para hazer tortilla de buenos de otra manera.

Tomense quinze huevos batidos, y quatro onças de papada de puerco salada que aya sido cozida, tres onças de cebollas picadas y vitas, media libra de prouatura y queso rallado, dos onças de pan rallado sutilmente, tres onças de caña de vaca cortada menudamente, tres onças de açucar, vna onça de canela, media onça de pimienta, y otra media onça de clausos, y nuez moscada, vn poco de yeruabuena, mayorana picada menudamente, y quatro onças de leche de cabras, y hagase la tortilla, advertiendo, que no se pegue, y sabe que quando no huuiere açucar, no se pegara en la sartén la tortilla, no quire ser enxuta, ha se de seruir adiente con açucar y canela por encima, y con zumo de naranja.

DE DIVERSAS SVERTES DE
pasteles, y tortas.

Para hazer pasteles de lengua de vaca en oxaldre.

Tomese la lengua de la vaca fresca y hagase hervir en agua y sal, hasta que esté bien cozida, saquese de alli despues de cozida, y quitesele

De las viandas,

refesele aquel pejejo, q̄ tiene encima, dexese refriar, y poluorizese con pimienta, clauos, canela, gēgibre, nuez moscada, y sal, y especias la cantidad que quisiere. Y tomese harina de cádeal cernida con vn cedaço claro, de manera que no quede en el cedaço sino el saluado, y amassesse con agua fria sin sal, porque si se amassasse con agua caliente y con sal se haze lleuadura, y facilmete se quebraja, y no es tan buena, principalmente en el Verano, aunque en el Inuierno quando haze grādes frios, basta que el agua aya perdido el frio, porque tan dañoso le es el mucho frio como el demasiado calor. Estando hecha la massa vayase sobando y meneando sobre vna mesa por espacio de media hora, hasta que tēga correa, jūtamente cō estar solida. Hagase de la dicha pasta vn suelo redondo, alto de medio dedo, y pongase en el tajadillas de tozino gordo, largas de vn palmo, y poluorizese el tozino y la pasta con las especias sobre dichas, y pongase encima de las tajadas la lengua con otro tanto de tozino por encima poluorizados con las especias, y con agua, o verdaderamente claras de huevos batidas se mojará la massa, harase el oxalote y se atapará, haziendole de forma ouada, pongase el pastel en el horno que esté caliente. Si quisiere antes de meterle en el horno le puedes dar el color con agua teñida con açafran, y porque si se da con los huevos tomā el pan antes

tes de tiempo color. En estando cozido sa-
se del horno, y no auendolo dado primero
color con açafran, ò con los hueuos vntese
pastel en el punto que saliere del horno con
la corteza de rozino que le dara el color, y
la manera de pastel hecho de harina gruesa
viste mas al ayre que si fuesse ojaldrado con
flor de la harina, porque el que se haze de
flor de la harina, agua tibia, sal y gordura,
quando al ayre quebraja la corteza, y no es
en vistoso, aunque es mejor de comer el pan.
dicho pastel se conserva frio tres dias en el
verano, y en el inuierno ocho dias.

Si quisieres poner la carne cruda en el pas-
tel, quitesele el pelejo de encima con agua ca-
liente, y hagase estar ocho horas en vn adobo,
hecho de vinagre, sal, vino bláco, oregano, y mo-
do cozido, y diétes de ajos, y pimieta molida,
que se de alli, y dexese escurrir, y atrauiesse co-
un rozino gordo a la larga, el qual rozino aya esta
poluorizado co las mesmas especias q dixi-
mos arriba, y pongase de la manera sobre di-
cha en el suelo del pastel con el rozino, y espe-
cias, advertiéndolo q a la légua cruda se le ha de
dar mas anchura en el pastel q a la cozida, por-
que la lengua sintiendo el calor hincha y leuanta la
masa, y no hallando harta massa, facilmente ró-
e la corteza, y assi como el pastel comienza a
levantarse se le haga vn agujero en medio con
punçon, y se haga acabar de cozer.

De las viandas,

Para hazer lengua de vaca en empanada.

TOmese la lengua fresca, y medio cuezase con agua y sal, y quítese le el pellejo y córtese a tajadas redondas, las quales se vayan atravesando con tozino gordo poluorizense con pimienta, canela clauos, gengibre, y con sal juntamente, tengase aparejada la caja, o suelo de la empanada hecha de harina passada por cedaço, y amassada con agua fria, y huenos, y sal, y vna poca de manteca de puerco, y no ha de ser muy sutil y delgado, y sea mas ancha de abaxo que encima, ponganse en lo hondo algunas tajadas de tozino gordo con las de la lengua encima, y agraz con vn poco de açucar, y de las mismas especias del capitulo passado, y cubrase con vna tapa de la grandeza del suelo, porque si fuesse de la grandeza de la boca no saldria seguido, y podia facilmente abrir. Estando cubierto se le de el color con huenos batidos, o con agua teñida con açafrañ, y pongase a cozer en el horno, y estando cozido siruase caliente.

Mas queriendo poner la lengua cruda en el pastel, hagase la tapa del pastel de harina bien passada por cedaço, como se dize en el capitulo passado, y se dexe reposar por medio quarto de hora. Téngase la lengua cortada a tajadas redondas limpia de su pellejo, y que aya estado

En adobo como en el capitulo passado se dixo, salpresado con sal, y especias, y ponganse las dichas rajadas en el pastel con otras tajadillas de ventresca de puerco salado debaxo, y poluorizense con las mismas especias, y cubrase el pastel con vn peçoncillo en medio, y cuezase en el horno, haziendole vn agujero, y en estando casi cozido añádasele por el agujero vna cuchara del dicho adobo, y hagase acabar de cozer: pero a la que se aura salpresado, en lugar del adobo se le ponga açucar, vinagre, y çumo de natanja.

Para hazer pastel de quixadas, ojos, y hozicos de puerco.

TOmele el hozico, y quitesele el pellejo que tiene al rededor con agua caliente, y quitesele lo negro a los ojos, y cortense por medio las quixadas, piquense menudas cõ otro tanto tozino gordo, como carne de pastel, y mezelesse pimienta, canela clauos, nuez moscada, y sal, y de la misma manera se poluorize el hozico y los ojos, tengase a punto el suelo del pastel, hecho de vna de las dos maneras de pasta dichas en el primer capitulo, y ponganse dentro las quixadas picadas, y sobre ellas vnas pocas de cebollas fritas, y acomodense los ojos y el hozico cõ otras tantas cebollas fritas, y por

K

encina

Delas viandas,

encima cubrase el pastel, y cuezase en el horno, y estando casi cozido pongase por el agujero agraz, y arrope, y siruase caliente. De la propia manera se puede poner los seslos hervidos primero, y cortados a rajadas cō otras de tozino,

Pasteles del lomillo de la vaca, y de ternera.

TOmese el lomillo de la vaca, ò ternera, límpiese de vn pellegico que tiene, y quítase los neruios, golpéenlo con vn palo, ò vna mano de mortero, porque se enternezca, y después se rozie con vinagre rosado, y vayase untando con manteca de puerco, y esté dos horas en vna composicion hecha de pimienta, clauos, canela, gengibre, sal, y nuez moscada, y mátese en vn luelo de malla hecha de harina pasada por cedazo claro con rajadas de tozino encima y debaxo, tápese y cueza en el horno, y se podrá servir caliente. Conseruase en el verano quatro dias, y en el inuierno ocho. Tambien se puede hazer estta primero en el adobo, y hazerse como la lengua.

Pastel de pulpa de pierna de vaca.

TOmese la carne magra de la pierna de la vaca, la qual ni esté demasiadamente manida, ni muy fresca, porque siendo manida tiene

y potajes de carne.

79

Tome poco xugo, y siédo muy fresca sale dura,
a pues de suerte que en el verano no passe de
un dia, y en el inuierno d' dos, y golpee se cō vna
mano de mortero de madera, y vistase de taja-
ras de tozino entrecuerado, y hagase estar vn
dia en adobo, como la lengua, ò salpresandose
con pimienta, y sal, mas lo que se salpresará ha-
gase estar en vn vaso de tierra, ò de madera,
porque el xugo q̄ saliere de la carne no se der-
ramase, y téngase aparejado vn suelo de pastel, ò
una caja de la pasta hecha de harina gruesa, es
de saber pasada bien por el cedaço, y que no
sea muy espesso, y pongase en el la carne rebuel-
ta con sus especias. Y auendose tenido a sal-
presar, rebueluase con su propia sangre, aña-
diendole vnas pocas de mas especias, y cubra-
se el pastel, y hagase cozer con menos fuego
que el otro, no olvidandose de hazerle encima
el agujero estando cozido se seruira como qui-
erres caliente o frio.

Pastel de vbre de vaca.

Tome se la vbre de vaca, y atesele el peçon
con vn hilo porque no se salga la leche, y
hagase cozer con agua y sal. En estando bien
cozida saquese del caldo y dexese enfriar, cor-
tese el peçon, y limpie se, quitandole el pelle-
gico que tiene, vayase visliendo de tozino gor-
do que aya estado embuelto en pimienta,

K 2

canela,

De las viandas,

canela, clauos gengibre, y nuez moscada, y tengase aparejado el suelo del pastel con sus rajadas de tozino dentro, y poluorizese todo, y el tozino de especias, y açucar, hagase lo proprio en la vbre, es a saber, pongase la vbre en la caxa del pastel, y otro tanto tozino, y especias encima, y pongase a cozer y quando estava casi cozido, por el agujero de arriba se le añadira vna copa de agraz, y acabese de cozer. Mas si se ha de conseruar, no ay pata que ponerle el zumo del agraz ni otro alguno,

Para hazer pastel de cabeça de ternera sin huesos rellena.

Tómese la cabeça pelada con agua caliente de la ternera tezion nueua, por que desta manera quedara mas blanca y mas fácilmente se le podrán sacar los huesos, laquele la lengua, y luego embueluale la cabeça en vn lienço gordo doblado, y con vn mazo golpee sobre el lienço quebrando los huesos de la cabeça, de fuerte que vayan fuera, y cósanse las partes delanteras con vn hilo, y lanese bien con muchas aguas. Después tengase vna composicion hecha de carne de ternera picada mezclada con queso salado, y huevos, y patas, y layn, y pimienta, canela, clauos, y yeruezillas menudamente picadas, y rellene-
se la

y porajes de carne.

80

Se toma la cabeça de la dicha composicion, y con vn
palo cofase, de manera que no pueda salirse el
relleno, y pongase en vna caçuela cō agua fria,
y hagase que leuante el heruor, y en auiedo la
cabeça tomado su forma, saquese y dexese en-
friar, despues tengase aparejada la caja del pa-
stet, hecha a modo de vna nauezilla, en el hon-
do de la qual, y por los lados aya tajadas de
mozino gordo poluorizadas con pimienta, cla-
uos, canela, açucar, gégibre, y nuez moscada, de
la misma manera se poluorize la cabeça, y pō-
gase en el pastel, y sobre ella vna tajada larga d'
ardo, y otra de carne de ternera paraq se con-
ferue xugosa, y todo se poluorize cō las dichas
especies, y sal, cubrase el pastel, y lleuese al hor-
no, y en estando cozido siruale caliēte. Y sino
quifieres sacar los huesos, golpeado la cabeça
pamiēça la a escorchar por la parte de abaxo,
y escorchese con destreza, advertiendo de no
cortar el pelejo, dexando las horejas apegadas
al pelejo, cofase la parte de abaxo, y la boca, y
hinchase de la dicho composicion, &c.

Pasteles de lengua de ternera de muchas maneras.

TOmese la lengua y hagase medio cozer
con caldo de otra carne, ò con agua y sal,
y saquese y limpie del pelejo que tiene enci-

K 3

ma, y

De las viandas,

ma, y dexese enfriar, y cortese de traues a tajadas delgadas, o gruesas a tu aluedrio, al qual quedará el sofreyrlas, primero de ponerlas en el pastel. Tengase aparejado vn suelo de pastel hecho de harina pasada por cedaço claro, y pongase dentro la lengua, mezclada con pimienta, clauos, canela, açúcar, granos de agraz, y en su lugar en el inuierno, çumo de naranja. Cubrase el pastel y cuezase en el horno. Puede se poner en el pastel la lengua tambien entera, auindole dado vn corte por medio para que se pueda poner redonda, o verdaderamente cortandola a la larga haziendola dos partes. Y si se huuiere de seruir fria, no se le ponga çumo ni salsa alguna: pero si mas especias, y sal, y tajadas de tozino.

Pasteles de papada de la ternera.

Tómese la papada de la ternera rezié muerta, y con muchas aguas lauese, y romese la parte mejor cortada a tajadas de la grandeza de vn hueno, y poluorizenla con pimienta, canela, clauos, nuez moscada, y romese rozino etreueraado, y cortese a dados, y cañas de vaca, o riñon de ternera picado, es a saber su gordura, y rengase aparejado vn suelo de pastel grande, o pequeño, segun la cantidad, y pongase en el hondon la caña de la vaca, o la gordura picada, y vna parte del rozino, y sobre esto la papada

y potajes de carnes.

81

Se toma con otra tanta de la dicha materia por encía-
na, añadiendole vn raziño de agraz, cuezase
el pastel en el horno, y siruase caliente, y queriẽ
lo hazerlo con huevos ponersehan las yemas
crudas, y açucar, y çumo de agraz.

Puedeçele tambien dar vn hervor a la papa-
da antes de cortarla, mas yo hallo que ponien-
dola cruda sale mas sabrosa, y en lugar del tue-
cano, ò de la gordura se puede poner relleno
que llaman los Italianos cheruelate, y en algu-
nas partes de España blancos de puerco. Y en
el invierno se pueden poner turmas de tierra
crudas.

Para hazer pasteles de papada de ternera.

Tomeçe la parte mejor de la papada, lim-
pieçe con muchas aguas de la sangre si la
tuviere, y dençele dos hervores en agua y sal, y
piquese con el cuchillo, no muy menuda, y con
ella caña de vaca cortada a bocadillos, y vn
poco de pernil de tozino de lo gordo corra-
do a manera de dados, y mezeçele con nuez
moçada, clauos, canela, pimienta, y vn po-
co de açucar, y açafrañ, y vn poco de agraz,
ytengase aparejado vn suelo de pastel de la
flor de la harina, yemas de huevos, y vn po-
co de manteca y sal, y pongase en ella com-
posicion recogida, que haga figura de vna pi-
ramide, y esto se hazo porque tenga leuanta-
da la

K 4

da la

De las viandas,

da la cubierta, y cuezase en el horno, y quando estará casi cosido por el agujero se le podrá poner yemas de huevos batidas con çumo de agraz, y vn poco de caldo, y en estando cozido siruase caliente. Este pastel se quiere cozer muy de espacio, y si tomasse demasiada color, cubrale con vn pliego de papel de estraga doble, y lo mismo se puede hazer en los otros pasteles quando tomaren demasiado color,

Para hazer pasteles oxaldrades de papada de ternera.

Tomefe la flor de la harina, y amassefe con yemas de huevos, agua tibia, sal, y vna poca de manteca de puerco, y hagase demanera que este mas blanda que dura la massa, y sobese muy bien encima de vna mesa, y hagase vna corta futil, mas presto larga que ancha, y vnase toda con la manteca derretida que no este muy caliente, y comiencefe a arrollar de la parte mas estrecha, y hagase rollo de grueso de vn braço q venga a quedar solido, demanera que se pueda cortar, despues cortese vna tajada redonda de aquel rollo de dos dedos de grueso, y tengase aparejada otra massa solida bien sobada, hecha de la flor de la harina, yemas de huevos, agua, y sal sin manteca, y hagase della vn susio de pastel q sea de la grandez

za del oxaldre, y pongase en el vna compo-
n hecha como la del precedente capitulo,
guardando el mismo orden de hazer estar la cõ-
ficion alta y apiñada, porque la cubierta que
hara de la misma pasta, en el cozer pueda me-
r oxaldrarse, y antes que se ponga en el hor-
no vntese el pastel cõ manteca derretida, q̃ estè
fria, y no calièrte, porq̃ se pega mejor a la pasta,
pógase despues, en el horno, el qual ha de es-
tar muy bien barrido, y limpio, y llano, y mo-
deradamente caliente, y principalmente por la
parte de arriba, porque el dicho oxaldre pue-
da mejor deshojarse, y en començando a des-
hojarse, vntese con vna pluma atada en vn bas-
tonzillo, con manteca sin sacarlo del horno, lo
qual se hara por dos, ò tres vezes, y en estando
cozido, se ha de servir caliente poluoriza-
do por encima con açucar, y podras si qui-
erres ponerle el caldillo que hemos dicho en
el pastel del capitulo pasado. Y aduertase q̃ si
el cielo del horno fuere baxo, será mejor, porq̃
todas las pastas del oxaldre quierẽ el fuego mas
fuerte por arriba q̃ por abaxo. Lo qual se ha de
guardar siẽpre en los d̃mas pasteles oxaldrados.

Puedese hazer la massa tãbien de la manera
que la hazen en Roma los pasteleros, la qual
no es de la bondad que la sobredicha, mas al
ojo agrada mas que al gusto. Amassese la flor
de la harina con agua tibia, y sal y hagase mu-
cho mas blãda que la pasada, y a las vezes la ha-

De las viandas,

zen dos vno tiene la massa , y otro la va estirando. Los pasteles hechos desta massa se suelen poner en el horno , y a la boca del vnas brasas dentro , y cierran la boca, aunque los visitan a menudo, porque no romen demasiado color.

De la manera que hemos dicho se puede hazer tambien pasteles de sessos de ternera cozidos , y cortados a bocadillos mezclados con cõposiçio de rellenos amarillos, o con gordura de riñon de ternera picada, y salchichio crudo rallado , con pimienta, canela, açucar, y vn poco de agraz , y yerua buena picada.

Para hazer pasteles oxoldrados, y lisos de assadura de ternera.

HEcho que estuviere el suelo , o caxa del pastel en vna de las sobre dichas maneras tengale a punto la assadura desta manera, el liuiano de la ternera cozido, y picado menudamente cõ la gordura del riñon de la misma ternera , y vn poco de tozino cortado a manera de dados, y mezclese todo junto con pimienta canela, açafrañ, y granos de agraz, y pógase en la caxa del pastel , con el mismo orden que de la papada hemos dicho en el capitulo passado, cubrase el pastel y pongase a cozer , y estando casi cozido sino fuere oxoldrado pongasele vn gumillo hecho de caldo con açafrañ, yemas de

y potajes de carne.

83

se huenos batidas, y çumo de agraz, y si fue-
re oxaldrado no se le pondra el dicho çumi-
lo, sino quando ya se querra seruir, y siruase
caliente. Alas vezes en semejantes pasteles se
uelen poner cebollitas picadas y fritas, y yer-
uezillas.

*Para hazer pasteles de menudillos de ter-
neras.*

Tomefe el menudo limpio y cortado a pe-
dazillos, cuezase bien sin sal, solo con vn
pedaço de tozino, que no sea rancio, despues
de cozido se saca y se dexa enfriar. Tienese a-
parejado el suelo del pastel hecho de la flor de
la harina, y yemas de hucuos, como se dixo
en el capitulo passado, y se pone en el menu-
do con vna composicion hecha de rellenos a-
marillos, y sobre ella tajadillas de queso fres-
co, y queso anexo rallado, yerua buena, y
mayorana picadas, pimienta, canela y açafra-
n, y sobre esto el menudo frio entremetiendolo
entre la dicha composicion a tongadas, y la
ultima sea de tajadillas de queso fresco, y que-
so rallado. Cubrase el pastel, cuezase, y sirua-
se caliente.

*Para hazer pastel de higado de ternera, o
de carnero.*

Tomefe

De las viandas,

Tómese el higado que sea tierno, quítese la hiel y vn pellejo que tiene, vaya se machando con rajadillas de tozino, las quales ay estado embueltas en pimienta, canela, clauos de gengibre, açucar, y nuez moscada, y despues todo el higado se embolucra de la misma manera en los poluos. Tengase despues aparejado el fuelo, si la caja del pastel hecha de la flor de la harina, como se ha dicho en el primer capitulo, y para conseruar xugolo el higado pondra en el hondo de la caja, y al rededor rajadas de tozino gordo, o composicion de rellenos amarillos, lo mismo se haga sobre el higado, y hecho todo esto cubrase el pastel y hagale cozer, y situalse luego caliente, porque si se dexa reposar se tornara duro. Y si el pedaço del higado pesare dos libras, basta que esté en el horno tres quartos de hora: pero si fuere cortado a pedazitos pequeños, menos tiempo le basta.

De la propria manera se puede acomodar el higado de puerco domestico y janali, y las tuernas dellos quitandoles el pellejo, y no teniendo relleno, en su lugar se ponga carne de ternera picada con tozino crudo, y en las partes donde se come grossura los sabados se puede poner la papada de puerco encima.

Para hazer pastel de pierna de ternera.

Si fuere la ternera pequeña tomese entera, y
si fue-

quiere grande, compartase en pedaços, y quí-
eles el pellejo que tiene al rededor, y si le
quiere dexar el huesso podras. Dexese estar
vna composicion por tres horas hecha de
pimienta, clauos, canela, nuez moscada, y sal,
proprio se haga de las mechas de tozino cõ
se ha de mechar, mas si primero lo quisie-
s affar sobre las parillas quedara a tu alue-
o. Despues pongansele las mechas de tozi-
o, y pongase en vn suelo de pastel con vnas ta-
las de tozino arriba y abaxo poluorizadas
en las mesmas especias, y mojese el pastel con
huevos batidos, ò con agua, cubrase y dexese
vn agujero por donde pueda respirar, y quã-
do sea tiempo dese color con vna corteza de
corno. Esta manera de pastel no quiere grande
peço, y siendo el pedaço de seys libras, no quie-
re menos de dos horas y media para cozerle,
siendo la pierna entera ha menester mas tiem-
po, y para conseruarlo de tomar demasado co-
lor por encima, cubrase con papel de estraca,
y quando cocido se podra seruir calietite, y
conseruase en el verano quatro dias, y ocho
en el inuierno. Verdad sea que para auerle de
conseruar se le suele poner mas sal y mas espe-
cias, y sobre todo tapar el agujero de encima,
qualquier parte por donde quebraxre, por-
que quando el ayre penetra el pastel en poco
tiempo se mohece, y quiere se conseruar en lu-
gar enxuto, y ni muy humedo, ni muy caliete.

Para

De las pasteles.

*Para hazer pasteles lisos de pulpetones,
pulpetas de ternera rellenas.*

Haganse los pulpetones de la carne magra de la ternera, como está dicho en su lugar. Y tengase aparejado el suelo del pastel hecho de la flor de la harina, y yemas de huevos, como se dixo en el capitulo passado desta materia; pongase dentro los pulpetones con granos de agraz, y algunas tajadillas de papada de puerco salada, poluorizadas con las especias sobredichas en el capitulo passado, cubrase el pastel, y hagase cozer, y si quisiere se pueden poner algun caldillo por el agujero de la cubierta. De la propia manera se pueden hazer los pasteles de las pulpetas.

Pasteles de pulpetas de otra manera.

Tenganse las pulpetas medio asadas en el asador, y pongase en el suelo del pastel carne de ternera picada mezclada con açucar, y especias, y sobre la carne se pongan las pulpetas. Cubrase el pastel, y pongase a cozer, quando estara casi cozido, pongase por el agujero vn gumillo hecho de naranja, y caldo teñido co açafrañ, y açucar, y acabese de cozer, suase caliente. En la manera sobredicha se pueden

se den acomodar las pulperas de carne magra
toda suerte de quadrupedes. Puede se po-
ner en lugar de la carne picada tozino picado.

*Para hazer pasteles lisos y oxaldrados de
pulpa de ternera picada.*

Tome se la carne magra sin huesos, sin piel,
sin nervios, y por cada libra de carne qua-
tro onças de gordura del riñon, cortese la car-
ne a pedazillos de quatro onças cada vna, den-
tro vn hervor en el agua y sal, faquense de alli,
píquense menudamente con el cuchillo, pi-
quese de la propria manera la gordura del ri-
ñon quitádole el pellegito, mezclese todo, des-
pues ligeramente añadiédole granos de agraz,
pimienta, canela, clauos, y gengibre, y tégase
parejada la caxa del pastel hecha de la flor de
la harina, y metase dentro la cõposició, recogí-
da a modo de vna piña para detener la cubier-
ta mas alta. Quãdo estara casi cozido el pastel
por el agujero de la cubierta se le podrá vn cu-
chillo hecho de caldo, açafra, agraz, y açucar, y
en acabándose de cozer siruase caliente. Suele se
poner en el dicho pastel yemas de huevos du-
ras enteras con clauos por dentro. Puede se tã-
bien poner la carne cruda despues de auerla
bien picado mezclada con la gordura, y añada
sele a vna libra de carne tres onças de caldo

gordo

De los pasteles,

gordo frio, o agua, y çumo de agraz, procura-
do que la dicha composicion, ni quede mu-
blada, ni muy dura. Esta composicion no qu-
re oxaldrada la pasta sino gruella.

Pasteles de riñonada de ternera.

TOmese la riñonada y pongase en agua ca-
liente y en marchitandose vn poco pon-
gasele sus mechas de tozino gordo que aya
estado embueltas en las especias, y pongase
algunos clauos, y medio asiese en el assador, sa-
quese del assador, y con destreza quitenle lo
huesos, recogiendo el çumo, que saldra de la
riñonada, piquele menudamente la pulpa y el
riñon con el cuchillo, mezclandole a vna libra
tres onças de composicion de relleno, que lla-
man blanco de puerco, y no le auiendo haran
la composicion de papada de puerco salada
cortada a manera de dados, yeruezillas bati-
das, y granos de agraz con las especias que se
ponen en los otros pasteles, y vn poco de açu-
car. Mezclado que estè todo junto se pondra
en el suelo del pastel, y hagase cozer en el hor-
no. Quando estara casi cozido pongasele por
el agujero de la cubierta el çumo que se reco-
gio de la carne quando se asò, juntamente cõ
çumo de naranja, agraz, y caldo teñido con a-
çafran, y pongase en el pastel por el agujero de
la cubierta, acabese de cozer, y siruase calien-
te.

e. De la misma composicion se pueden hazer pasteles oxaldrados, y flaconcillos rellenos frios con manteca y cozidos en el horno.

Para hazer empanadas de pies de ternera y otros.

CVuezanse los pies de la ternera en agua y sal de modo que aften bien cozidos, y dexense enfriar, y tengase aparejada la caxa, ò fue lo del pastel de harina cernida y hueuos, y en el hondo, y al rededor pongase tajadillas de tozino gordo, para que no se peguen los pies y tajadillas delgadas de carne de ternera, y ponganse alli los pies de la ternera con especias, açucar, y yernas picadas, y agraz entero, y encima otras tantas tajadillas de tozino, y de ternera, pongase acozer, y en estan lo casi cozido pongasele vn çumillo de caldo teñido con açafra, y çumo de agraz, y açucar, y acabese de cozer, y siruase caliente. De la propria manera pueden hazer los pies de puerco, de carneiro, cabrito, y cordero, ò toda otra fuerte de pies de animales quadrupedes.

Pastel de cabeça de cabrito.

TOme se la cabeça fresca pelada con agua caliente, y lauada con muchas aguas bie y
Llimpia

De los pasteles

limpias, y si la quisiere dexar entera sera a tu arbitrio, mas para mejor, abra se por la parte de abaxo, de manera que la piel de arriba no quede del todo cortada, quiten se los guesos de las quijadas y cuezase y cortese a pedazillos, y mezclense con tozino gordo picado, queso rallado, y huevos, y yeruabuena, y mayorana picadas, agraz, pimienta, canela, y açafran, y pongase todo en aquel vazio donde estauan los guesos, y cierrase la cabeça, y atese, o cosase con vn hilo, deseles vn corte a las orejas para que se puedan mejor acomodar, tengase la caja de pastel a punto hecha de la flor de la harina a modo de vna nauezilla rodeada por dentro de tajadillas de tozino, y de carne magra de cabrito, y pongase dentro la cabeça poluorizada con pimienta, clauos, canela, gengibre, sal, nuez molcada, y con otras tajadillas de lardo, y carne por encima, para que la cabeça no se apegue a la pasta, cubrase el pastel y hagase cozer en el horno, en estando cozido siruale caliente.

Pastel de ojos, orejas, y turmas de cabrito liso y oxaldrado.

TOmen se las orejas bien limpias, y deseles vn hervor en agua y sal, saquense de alli y cortense a pedazitos, tomen se las turmas, y los

ojos crudos, y mezclados con ventresca de cerco cortada a dados, y con las orejas añase agraz y yeruas cortadas menudamente las mismas especias del capitulo pasado, y pongase todo en el pastel cuezase en el horno, antes que se acabe de cozer pongasele dentro vn çumillo hecho de yemas de huevos badas, agraz, y açucar, acabese de cozer, y siruale caliente. Mas auiendo de ser el pastel oxalrado se cueza todo primero, y se ponga en el pastel con las mismas especias dichas guardando el orden que diximos de la assadura de la ternera. De la propia manera se pueden acomodar las tripas quando estuuieren bien limpias y cozidas, y la assadura.

Pasteles de quartos de cabrito.

TOmense los quartos delanteros, ò traseros del cabrito cortése a pedacitos, y poluorizense con las especias que hemos dicho en el capitulo de la cabeça del cabrito, y ponganse con ellos tajadillas de tozino, y lardo cortado a dados, granos de agraz. Tengase hecho vn suelo de pastel de la flor de la harina, como se dixo en el capitulo primero, y pongase dentro de los pedazillos del cabrito, y los demas poluorizados con las dichas especias, y sal, cubrase, cuezase, y siruale caliente. Mas queriendo los quartos traseros en pastel enxuto, amor

De los pasteles

tígnense encima de unas parrillas, ò dando
vn heruor en agua, y enmechense con tozino
gordo, que sean las mechas del tozino delgas
gadas, y poluorizese con las mismas especias
y en algunos agujeros ponganse clauos, y h
gase el pastel oxaldrado.

Pastel de quarto de cabrito montes.

TOmense los quartos traseros del cabrito
montes, dexandoles los pedaquelos co
el pelo, y quando estaran algo manidos sera
harto mejores, y limpiense cō vn paño que r
les quede pelo ninguno, ni otras inmundicia
porque no se an de lauar, y dexense vn poc
sobre las parrillas con poco fuego. Tégame de
pues vna composicion de pimienta, canela, cl
uos, gengibre, nuez moscada todo picad
gruessamēte, y sal, y assi como estunieren calie
tes, poluorizense con la composicion, para q
tomen mejor las especias, y en acabandose e
enfriar enmechense a la larga con mechas d
tozino gordas que ayan estado embueltas e
las especias, tengase despues vna torta redonda
ò dos pequeñas hechas de harina gruesa y p
gase encima del tajadillas de tozino gordo, a
chas de quatro dedos, y gordas del lomo d
vn cuchillo, y sobre ellas se ponga los quarto
del cabrito cubiertos de otras tãtas tajadas d
mismo tozino, poluorizados cō las mismas e
peci.

las, cubrase con la tortta y hagase el pastel, andolos pies con el pelo de fuera embuel- en papel de estrega, porque no se quemé al er, dese le color al pastel, y cuezase en el no, y siruase caliète, ò frio momo quisières.

Pastel de pierna de venado.

A pierna del cieruo, ò venado se ha de ha- zer pedaços del tamaño q̄ quisières cófor- aura de ser el pastel, pongase en adobo por s horas en vna cóposicion hecha de pimien- clauos, canela, gēgibre, sal, y nuez moscada, enmechese có mechas de tozino gordo, y pol- rize se con las dichas especias, y puesto en el pastel cuezase en el horno, y siruase caliente.

Pasteles de liebres.

Scorchese la liebre y dexese la cabeça con el pelo, y tambien los pies çagueros, y lim- a có vn paño sin lauarse se pôga en parrillas, enmechese con clauos, y tajadas, ò mechas de tozino, y poluorize se có pimienta, canela cla- os, gengibre, nuez moscada, y sal, tengase des- nes dos torttas delgadas de pasta hechas de ha na gruella, como se dize en el primer capitu- , y sobre la vna dellas algunas tajadas de rdo, y acomodese la liebre, la pança hazia

De los pasteles

baxo, y las piernas traeras fuera del pastel descubiertas, y la cabeça por lo mismo, y pongase vn bastoncillo que detenga la cabeça levantada, y sobre el lomo se le pongan otras tantas tajadas de tozino, poluorizadas con las dichas especias, y con la otra torta cubrase el liebre y hagase el pastel, dexando fuera del la cabeça, y piernas, y embueltas con vn papel de estraza; cuezase en el horno, y siruase caliente o frio el pastel.

Para hazer pastel de conejos caseros.

TOmese el conejo y cortesele la cabeça los pies, saquense las entrañas, y laue con muchas aguas, y hinchase de vna composicion hecha de lardo picado, pernil, y su hígado limpio de la hiel, yeruabuena, mayorana picados, granos de agraz, pimienta, canela, clauos, nuez moscada, y sal, yemas de huevos crudas, y en estando lleno, cosale el agujero, y el conejo poluorizese con la dicha composicion pongase en el pastel hecho a manera de nauezilla con algunas tajadillas de tozino debaxo auriendole recogido las piernas, ponganse sobre el conejo otras tantas tajadillas de tozino gordo, y poluorizado todo de las mismas especias, cubrase el pastel, y hagase cozer en el horno, y siruase caliente.

Y en caso que no le quisieres rellenar man
chitese

hese vn poco sobre las parrillas, ò en agua
miendo, y cõ tajadillas de lardo, enmet hese.
uedense desta manera acomodar dos en vna
ma empanada pecho cõ pecho, guardando
nismo orden que hemos dicho en lo demas.
uedense tambien hazer de la manera que de
liebre hemos dicho en el capitulo passado.

P. stel de conejo de las Indias.

EL conejo de Indias requiere ser pelado cõ
agua caliente de la manera que se pelan los
chones, ò ha d ser escorchado, saquese las en
ñas, y rellenese como el conejo casero, y em
nese, como hemos dicho en el capi. passado.

Pastel de pernil de tozino.

TOmese el pernil de puerco macho, y joué,
que no este rãcio y pongase a remojo por
ys horas en agua tibia, y despues hiruase en
n calderillo ancho con agua, y a medio cozer
quese, y quitesele la corteza, y qualquiera o-
a cosa que tuiniere al rededor, pongase en o-
o vaso con tanto vino, agua, y vinagre tem-
lado con açucar que lo cubra, y pimienta, ca-
ela, y clauos machacados, y se haga heruir por
n quarto de hora, saquese de alli y dexese ref-
riar, tengase aparejado el suelo del pastel he-
ho de harina gorda, y poluorizese el pernil

L 4

con

De los pasteles,

con pimienta, clauos, canela, gengibre, nuez moscada y açucar, y al rededor del pernil ponganse tajadillas de carne magra de ternera, o de puerco, de manera que todo al rededor esté circuydo cubrase, cuezase en el horno, y siruase caliente frito, a beneplacito.

Pasteles de turmas de toro, carnero y otros quadrupedes.

TOmense las turmas rezien muerto el animal, descorchense, cuezansen en agua y sal, limpiése de otro pellegito que tienen encima, y cortense de traues, despues hagase pastel dellas, como hemos dicho de la assadura de la ternera, y siruase caliente, pudesesles poner algun cumillo, ò caldillo dentro.

Pasteles de paues, gallinas de las Indias, y otras aues.

TOmese el pauto que esté algo manido y pelese enxuto, cortensele las alones y el cuello con la pluma, saquensele las entrañas, y limpiese con vn paño sin lavarse, y por dentro poluorizese con pimienta, clauos, canela, nuez moscada, y sal, y para conseruarlo xugoso pongasele dentro vn poco de papada de puerco

sala-

lizada, ò lardo, y algunas ramillas de flor del hi-
ejo dulce seco, encogiendole las piernas, y
ordiguefe sobre las brasas, dexese enfriar, y
ortrensele los pies, pongasele algunos clauos
nteros por el pecho, y por las piernas y ten-
gase aparejado el suelo del pastel hecho de ha-
inagorda, y pongasele en el hondon vnas taja-
das de tozino gordo, sobre las quales assien-
te el pecho del pavo, y despues poluorizese
por todas partes el pavo con las especias arri-
ba dichas, y pongase otro tanto tozino por en-
cima, cubrase el pastel de manera que la cabe-
ça quede fuera derecha y embuelta en vn pa-
pel de estrega, cuezase en el horno a poco fue-
go, y estando cozido se podra conseruar en el
inuierno diez dias, y en el verano quatro. De
la propia manera se puede acomodar el gallo
de Indias joven, auriendole primero cortado la
punta del pecho, porque de otra manera no se
podria acomodar en el pastel. Estas dos aues se
pueden rellenar con alguno de los rellenos pro-
pios de aues, de los quales ya hemos tratado.
De esta propia manera se pueden acomodar los
fa y sanes gruesos de monte, que son negros, y
tienen los ojos rojos, y las Ocas saluajes.

Para hazer pasteles de la polla de Indias.

TOmese la polla joven muerta de vn dia en
el verano, y de tres en el inuierno, porque

De los pasteles

esta aue se haze manida presto, y tiene la carne mas blanca que el pauen, pelese enxuto, y desferipese, cortesele el cuello, y hinchase de relleno amarillo con turmas de tierra, ò tronchos de alcachofas cozidos y cortados, y hinojo dulce verde, ò seco desgranado, rapese la abertura, y dese vn hervor, ò perdiguese sobre las brasas, y cortesele los alones, y los piez, y pógase en el pastel cō tajadas de tozino gordo abaxo y encima, poluorizadas con las mismas especias q̃ se le ponen al pauen, cubrase el pastel, y pongase en el horno, y estando casi cozido pongasele dentro vn caldillo hecho de vinagre, açucar, vino blanco, canela, y clauos.

Pasteles de toda suerte de faisanes, perdigones, y perdizes, capones, y anades.

TODas estas aues quieren ser manidas, y estando desplumadas y limpias dentro, se pueden rellenar de alguna composicion, ponese en el pastel, y despues al tiempo del seruir las se les pueden poner vna salsa real.

Para hazer pasteles de tordos, codornizes y otros paxaros.

To-

TOdas las sobredichas aues quieren ser re-
zien muertas, y pelarse enxutas, y auien-
doles puitado los cuellos, y estando limpias de
sus interiores poluorizense con sal, pimienta,
gengibre, canela, nuez moscada, y clauos, y
pongase en el pastel cō rajadas de tozino gor-
do, y carne de ternera, ò de puerco picada
debaxo, y agraz encima, cubrase el pastel, cue-
zase en el horno, y antes que se acabe de cozer
pongasele dentro çumo de naranja.

Pašteles de leche.

HAgase la caxa del pastel de harina biē cer-
nida, y huevos, y sal, y agua, y dexese
enxugar, tengase a punto diez yemas de hue-
uos batidas con dos copas de leche de cabras,
o de vacas fresca, seys onças de açucar, dos on-
ças de agua rosada, media onça de canela mo-
lida mezclado todo juntamente con su sal, y
pongase la caxa del pastel vazia en el horno, y
luego se ponga en ella tanta de la dicha com-
posicion, que cubra vn dedo el suelo, y en a-
uiendose quajado, se le añada mas con vna po-
ca de manteca derretida, y así se yra poniendo
muchas vezes hasta que la composicion suba
vn dedo mas alta que la caxa, y entonces esta-
ra ya cozida, saquese y dese le el color al pas-
tel, y siruase caliente con açucar, y agua ro-
sada por encima.

Paſ-

De los pasteles

Pasteles de crema.

LA crema es vocablo Frances , y se haze de flor de harina, leche, y huevos. Tómese media açumbre de leche de cabras, ò de vacas fresca, y mezelese todo junto con quatro onças de açucar, ò quatro onças de manteca de vacas fresca, y vn poco de agua rosada, y sal, y pongase en vna caçuela al fuego, y en començando a heruir tengase otra media açumbre de leche con quatro onças de la flor de la harina, y sy huevos batidos, y mezelese todo con la dicha harina, y pongase en la caçuela meneandolo siempre hasta que tome cuerpo, saquese despues, y pongase en vn cedaço claro, y dexese colar, y pongase en vn vaso de tierra, ò de cobre estañado con vn poco de mas açucar, y de agua rosada, y si quisieres yemas crudas de huevos. Tengase aparejado el suelo del pastel, y hinchase de la dicha composicion, cuezase en el horno, y sirnase caliente.

Pastel de leche de vacas, y de vbre de vaca

CVease la vbre con agua que no este muy salada cortese a tajadas, como dados, tengase leche de cabras, y por cada media açumbre diez yemas de huevos frescas batidas, y media onça de canela molida, y media libra de açucar,

açucar, y vn poco de gengibre picado, y la caixa del pastel esté hecha de pasta dura, y en estando enxuta pongase en el horno con vn poco de la dicha cõposicion dentro, y mezclese la vbre cortada de la propria manera con las sobredichas cosas, añadiendole piñones remojados, y vayase hinchendo la caixa poco a poco de la dicha composicion, y despues de cozido siruase caliente con açucar fino, y agua rosada por encima. De la propia manera se podra hazer pastel de requesones, mezcládolos con açucar, yemas de hueuos, agua rosada, canela, piñones mondados, y remojados, y el tal pastel en todo tiempo se ha de seruir caliente.

Pasteles llamados flaones.

HAgase cozer el trigo con caldo gordo de carne, tomese queso Parmesano, ò de Trõchon, y queso fresco tanto de vno como de otro, es asaber, a vna libra de trigo cozido, libra y media de queso, açafrañ lo que bastare, vn onça de canela, media onça de pimienta, tres onças de piñones remojados, y quando el trigo estara enfriado se mezcle todo junto. Tenga despues, y hagase vna torta como de oxal dre de pasta hecha de la flor de la harina, yemas de hueuos, agua rosada, sal, y agua tibia amassada de modo que esté tieffa, y para cada libra de massa tomen se ocho onças de manteca de

De los pasteles

de vacas, y poco a poco metase en la massa mezclandola, ò sobandola de continuo, hasta tanto que se acabe la manteca, y entonces se estendera como vn oxaldre, dexandola de grueso del lomo de vn cuchillo, y en medio pongase la sobredicha composicion, y cierrese haciendo quatro cantones, y deseale el color por encima y alrededor con huevos batidos, y açafrañ, y pongase en el horno que este algo caliente por la parte de arriba y cuezase, y fino quisieres que tome demasiado color ponle vn papel de estraza por encima, y situalo caliente. Si estuviere frio se puede recalentar en el horno, ò sobre las parrillas. Y queriendo hazer el flacon en dia que no se come carne hagase cozer el trigo con leche de vacas, o cabras, con manteca.

De la propria manera se puede hazer con senada preparada y mondada de su corteza, con arroz y farro, y tambien de mijo, y panizo machacado, y se puede hazer con solo queso Parmesano, ò de Tronchon, ò de Pinto, açucar y especias.

DE DIVERSAS MANERAS DE
tortas, ò torradas q̄ llaman en Italia
Costratas, y en Napoles copos.

Tortada de la ybre de la vaca.

Despues de bien cozida la ybre de la vaca,
dexe-

se exese enfriar y cortese a tajadas delgadas, y con ella otras tantas del pernil de tozino cozi- do y desalado, y tajadas de queso fresco, y ten- gase vna caçuela vntada con manteca de puer- co, ò de vacas con vn oxaldre de pasta gorda hecha de la flor de la harina, y agua rosada, ye- mas de huevos, manteca de vacas, y sal, y sobre el dicho oxaldre otros dos mas delgados vn- tados con manteca de puerco, ò de vacas, y poluorizense con açucar, y hagase la torta, ò corrilhon que así lo llamaremos en toda esta materia, y no muy gorda, y sobre el vltimo oxaldre pongase vn fuelo del queso fresco poluorizado con açucar, y canela, y yeruabuena y mayorana picadas, y sobre esse fuelo pongase bocadillos de manteca de vacas, y vna parte de las tajadas de la vbre, y del pernil, y desta manera se yran haziendo tres fuelos, cubrien- dola con otro oxaldre mas delgado, y so- bre el algunas listas del mesmo oxaldre cor- tando con la punta del cuchillo caliente la tor- ta al rededor, y con destreza con la mano vn- tada se acomodara el oxaldre, y se yra repul- gando, y pongase en el horno, teniendo aduer- tencia de yr vntando el oxaldre con manteca de puerco, ò de vacas derretida, siruase calien- te, y si la quisieres hazer mas gustosa antes de ponerla en el horno le añadiras vna copa de zumo de agraz templado con açucar.

Tortas.

De los pasteles

Tortas, o costratas de la assadura de la ternera.

Tómese la parte mejor de la assadura, y lígase cozer con otra tanta papada de puerco salada, y la vna y la otra se corte a tajadillas, tengase aparejada la caçuela tortera con los tres oxaldres de massa hechos, como está dicho en el capitulo pasado, vntados con manteca derretida, y poluorizados con açucar, canela, y sobre ellos tajadillas de caña de vaca, y sobre ellas las tajadas de la papada, y de la assadura, yeruabuena, y mayorana picadas, y quanto de agüaz, y de naranja, poluorizese con pimienta, clauos canela, nuez moscada, y açucar, y cubrase con otros tres oxaldres sutiles vntados entre el vino y el otro cō manteca de puerco, o de vacas, o alomenos vno que sea magro, y por encima algunas listas de massa oxaldrada, cortese la torta con la punta del cuchillo caliente, y vntese juntamente con las listas con manteca, cuezale y siruase caliente.

Torta, o costrata del riñon, y lomillo de la ternera.

Tómese el lomillo de la ternera, desele vntar en el agua y arrauiessele con muchas de tozino entrecuerado, que no este rancio

y pongase en el asador, y a poco mas de medio asar saquese el lomillo de las costillas de modo que ni quede el pellejo, ni neruios, y que se menude sobre vna mesa con el cuchillo, mezclesele yeruabuena, mayorana, pempilla, pimienta, canela, clauos, nuez moscada, açucar, y piñones que ayan estado a remojo, y turmas de tierra cozidas primero y cortadas en nudas, tengase despues aparejada la caçuela con las tortas con sus oxaldres, y tortá, y pongase dentro la composicion, la qual aya sido rotada con çumo de agraz, y de naranja. Y si quisieres hazerla doble, pongase en medio de la composicion vn oxaldre algo gordillo frito en manteca, de manera que aya tanto de la composicion arriba como abaxo, y acabese de hazer como las demas.

Torta, o costrata de lengua de ternera.

HAgase bien cozer la lengua de la ternera fresca, y cozida que sera se le quite el pellejo que tiene encima, y cortese de traues a rajadillas delgadas, y tengase aparejada la caçuela con tortera vntada con manteca, con tres oxaldres de pasta delgados vntados entre el vno y el otro con manteca, poluorizados con açucar y canela con su cerco, o tortillon oxaldrado, y ponganse rajadillas de queso fresco, no salado, yeruabuena, y mayorana picadas, y salchichon
M que

De tortas

que no sea rancio rallado, y sobre todas las dichas materias pónganse las tajadas de la lengua poluorizadas con pimiêta, canela, clauos, nuez moscada, y açucar, y rociense con agraz, y como de naranja, cubrase con vn oxaldre de patata algo gordillo, y sus listas por encima, y vntese, y repulguese el tortillon, y cuezase en el horno, y siruase caliente. De la dicha composicion se pueden henchir flaonzillos hechos de pasta real, y cozer los en el horno.

Torta de las piernas y pechos de pichones pollos, tortolas, codornizes, y otras aues.

TOmaran seys pichones tiernos, y medio assense en el assador, saquêse y dexense enfriar, y tomense las pulpas de los pechos, piernas, y caderas, y tengase vna caçuela tortera con los oxaldres, y cerco, o tortillon al rededor vntado todo y poluorizado como hemos dicho, y hagase vn suelo de rellenos, o salchichones, y no aniêdo ni vno ni otro, con caña de vaca cortada menuda con papada de puerco salada, y póngase encima las pulpas dichas poluorizadas con açucar, y especias, como hemos dicho, añadiendo granos enteros de agraz sin sus granillos y cuezase al horno, y siruase caliente con açucar por encima. De la propia manera se puede hazer de tortolas, pollos, anades, y otras aues semejâtes.

Tortas

Tortas de todas suertes de paxaros pequeños.

PElense los paxaros y saquenseles las tripas con vn cuchillo, y tomese vn riñon de ternera assada en el assador, y picado con el cuchillo, juntamente con tozino magro cortado menudo con yeruabuena, mayorana, y tengase aparejada la caçuela tortera vntada con manteca con los tres oxaldres y su tortillon al rededor, y pongase encima la dicha composicion, y con turmas de tierra mondadas cottadas menudas, los paxaros cortados, y poluorizados con pimienta, clauos, canela, nuez moscada, y açucar, añadiendo agraz entero sin los granillos de dentro, y encima de los paxaros pongase otra tanta dela composicion como debaxo, y roziefe con çumo de naranja, y de agraz, cubrase con tres oxaldres y con la punta de vn cuchillo caliente, cortese el tortillon, y vntese con manteca para que se deshoje mejor, cuezase en el horno y siruase caliente con açucar, y agua rosada por encima. Puedese hazer tambien con los paxaros enteros, y no auiendo riñon ni tozino, hagase con rellenos amarillos, ò con salchichas finas. De la misma manera se puede hazer de ouera de la gallina, y de los higadillos de los pollos.

De tortas.

Torta de pernil de tozino.

TOmese el pernil de tozino de puerco joven, y si fuere de montaña, y bellota sera mejor, póngase a remojo en agua tibia, y hagase cozer en agua, dexese enfriar y cortese despues a tajadas muy delgadas y pongase a remojo en vino blanco, y açucar por quatro horas. Téga-se a punto la caçuela tortera con sus tres oxaldres, y el tortillon al rededor, y sobre ellos pónganse tajadillas de queso fresco, no salado, poluorizadas con pimienta, açucar, nuez moscada, clauos, y canela, añadiendo yeruabuena, mayorana picadas, y sobre esto pongase las tajadas del tozino, y poluorizenle tambien con las mismas especias, y açucar, y poniendo otros tãtos de los materiales dichos encima como abaxo, y roziense con vn poco de agraz, y çumo de naranja, cubrase con vn oxaldre algun tanto gordo, y algunas listas de la propria pasta por encima, vnrese con manteca derretida, cuezase en el horno, y siruase caliente con açucar, y agua rosada por encima. De la propria manera se puede hazer torta de la papada de puerco, y del lomillo, y de los salchichones, y sobrasadas bien cozidas.

Torta real de pulpas de faisanes y perdices.

Tomense

TOmenfe las pulpas de los pechos de las dichas aues medio affadas en el affador compias de los pellegillos, y neruios, y majense en el mortero, y cada libra se le añadã seys onças de maçapan, ò fino tres onças de almêdras dulces mondadas, y vna libra de açucar fino, y media onça de alcorça, y seys yemas de hueuos frescos crudas, y majado que sera todo bien, añadasele media onça de canela, y entre clauos nuez moscada media onça, y vn quarto de gengibre, quatro onças de agua rosada, quatro onças de mâteca de vacas, ò caña de vaca machada en el mortero para conseruarla xugosa, y de la dicha composicion hagase torta con su oxaldre, y por la parte de arriba hagase a modo de celosia, y cuezase en el horno a poco fuego, siruase caliente con açucar, y agua rosada por encima. De la propria manera se puede hazer de los pechos del capon.

Para hazer torta real de las sobredichas aues de otra manera.

EN estando majadas las pulpas de dos fayanes medio affados en el affador, ò de quatro perdizes, con vna libra de almendras dulces, seys onças de sain de puerco fresco, ò de cañas de vaca, ò fino de la gordura de capon fresca, seys onças de piñones remojados

De tortas

tres onças de datiles tiernos y frescos sin huesos, y majado que será todo muy bien y pasado por el colador se le añadirán seys yemas de huevos crudos, y vna libra de queso de oueja, ò cabras majado, y vna libra y media de açúcar, tres onças de çumo de mançanas agriçes, y vna onça de canela molida, y vna onça de treçanos, gēgibre, y nuez moscada, y desta composición se haga la torta con el tortillō oxaldrado, hecho a manera de celosia, ò de otra manera, y hagase cozer en el horno, y siruase caliente, ò fria si quisiere, cō açúcar y canela por encima.

Torta de pecho de capon.

TOmēse dos capones gordos llenos de carne que esten algo manidos, y cuezanse con agua y sal, tomense las pulpas del pecho limpias del pellejo, y nervios, y majadas en el mortero con seys onças de piñones remojados, vna libra de requeson de ouejas, ò cabras fresco, y quatro onças de queso, y seys huevos frescos, y quatro onças de manteca de vacas, majado que estuviere todo, añadasele vna libra de açúcar fino, tres onças de agua rosada, y vna onça de canela. Mas queriendo que quede blanca en lugar de la canela pongase gengibre, y de la dicha composición hagase la torta con su tortillon al rededor, cubierta con otro oxaldrado a manera de celosia, cuezase en el horno.

y firuase caliente con açucar, y agua rosada
por encima.

*Orta real de pulpas de pichones llamada
de los Napolitanos, oxaldre de boca de
dama.*

TOmenfe las pulpas de tres pichones me-
dio assados en el assador, limpias del pe-
jo, huesos, y neruios, y las pulpas de otros
tres pichones cozidos, y majese todo en el mor-
ro con quatro onças de datiles mondados, y
cho onças de pasta de maçapan, y quatro on-
ças de caña de vaca majado de modo que pue-
da passar por el colador, y no auiedo pasta de
maçapan, seys onças de alimendras cõ agua fria
eladas, y quatro onças de açucar fino, y vna li-
bra de natas de leche de ouejas, ò cabras, y en
haziendolo passado todo por el colador, pongã
de dẽtro diez yemas de huevos frescas crudas
y otras quatro onças de açucar fino, y vna on-
ça de canela, y media onça de clauos y nuez
moscada: tengase aparejada la caçuela tortera
con vn oxaldre de massa algo gordillo hecho de
flor de la harina, y yemas de huevos, açucar,
manteca de vacas, y sal, y pōgale en la dicha ca-
çuela la composiciõ de modo q̃ no quede muy
alta. Queriendose cozer con otro oxaldre he-
cho a manera de celosia, biẽ se puede hazer: pe-
ro mejor parecera sin cubierta, haziendole que

De los pasteles

quede la corteza hecha encima de açúcar de retido, y agua rosada. Y cuezase en el horno de la fuerte que se cueze el mazapan, y sirua caliente, o fria a beneplacito.

Torta de requesones cozida con caldo de carne.

Cuezase vna libra de arroz bien limpio en caldo gordo de carne, y en estando cozido de manera que esté bien espesso saquese del fuego, y dexese escurrir, y majese en el mortero con vna libra y media de queso fresco, y vna libra y media de Parmesano, o de Tronche, y media libra de queso mantecoso de Pinto, tres quartos de pimienta, vna onça de canela, vna libra y media de açúcar, quatro onças de manteca de vacas, por conseruarla xugosa, seys hueuos frescos, y desta composicion hágase torta con vn oxaldre por arriba y por abaxo, y su tortillon a la redonda, hágase cozer en el horno con su corteza por encima. De la propia manera se puede hazer del farro, y queriendo que salga blâca, hágase cozer el arroz en leche de cabras, y podras si quisieres passarlo por la estameña, y en lugar del queso fresco póngase requesô, y en lugar de las especias, gēgibre molido, y claras de hueuos sin las yemas con mas açúcar, y vn poco de queso bneño rallado.

Torta

*Torta de pesoles, o bisaltos, hauas, y friso-
les frescos.*

TOmenfe quatro libras de pesoles con la corteza, ò baynilla tiernos. y medio cuezanse con caldo de carne sin desgranarse, saquenfe y majense en el mortero, y passense por el colador (que asì quedara la torta mas verde, y mas sabrosa) mezclense los cozidos con los verdes juntamente con vna libra de requeson, ò de queso fresco majado en el mortero, y quatro onças de queso de Parma, ò de Pinto mãtecoso, tres quartos de canela, y seys onças de manteca de vacas fresca, y media onça de pimienta, tres natas de leche, seys yemas de hueuos batidas, hagase desta composicion torta con vn oxaldre de pasta real algo gorda en el hondo de la caçuela tortera, porque à vezes la tal torta por el mucho xugo penetra la massa, y hagase cozer en el horno sin oxaldre por encima, y hagase la composicion algo mas espessa, añadiendole mas queso añexo, y duro.

De la propria manera se puede hazer de las hauas frescas desgranadas, y de los frisoles frescos, y en calo que no los huuiere frescos cuezã selos secos de la manera sobredicha.

De tortas.

Torta de tronchos de cardos, y alcachofas de muchas maneras.

Haganse cozer los trôchos en caldo de carne, ò en agua y sal. Tengase a punto la caçuela tortera, y con tres oxaldres, y el tortillon al rededor, y sobre el vltimo pongase vn poco de queso fresco, y queso rallado, yeruabuena, mayorana picadas, y bocadillos de cañas de vaca todo muy bien poluorizado cò açucar, pimienta, clauos, y canela, y nuez moscada, y sobre esta composicion se podran los tronchos con otra tanta composicion, y especias por encima, y roziense muy bien con çumo de agraz, de naranja, y cubrase con otros tres oxaldres delgados, que entre el vno y el otro aya vnto de manteca de puerco, de vacas, y cuezase en el horno, y siruase caliente con açucar por encima. Desta manera se hazen las tortas de hongos, bien limpios de la tierra, y del peçon, y de vn pellegito q̃ tienen. Tambiẽ se suele hazer de otra manera, cuezanse los tronchos de las alcachofas, ò cardos, como dicho es, en caldo, ò en agua y sal, piquense menudos con el cuchillo, y frianse con mâteca, y añadaseles queso grasso, y añexo, pimieta, canela, açucar, yeruabuena, y mayorana picada, y desta composicion hagase torta.

Lo

o proprio se puede hazer de las pencas mejores del cardo, auindolas primero cozido a buen caldo gordo.

Torta de frisoles, y otros legumbres secos.

EN estãdo cozidos los frisoles cõ buen caldo gordo de carne, majele en el mortero, passense por el cedaço, y a cada libra de la dicha pasta, añadanse seys onças de queso de pinto rallado, y seys onças de requeson fresco majado en el mortero, y seys anças de leche de cabras, ò de vacas, y no auiendo leche tomese caldo gordo frio, y vna libra de açucar, y seys yemas de hueuos batidos, ò tres hueuos con las claras, media onça de canela, y otra media de pimienta, tres onças de manteca de vacas fresca, y desta composicion hagase torta con el oxaldre arriba y abaxo, cuezase en el horno, y siruase caliente con açucar, y canela por encima, asì se puede hazer tãbien de los garuanços machados, y de las lentejas, y de las hauas. Puedese poner cebollas fritas cõ las hauas, y hã de llevar menos hueuos q̃ los otrs legumbres.

Torta de nuezes.

TOmese vn ciento de nuezes y limpiense, y majense en el mortero con seys onças de migajõ de pan remojado en el caldo gordo
de car-

De los pasteles.

de carne, añadansele vna libra de queso manrecoso, y media libra de queso Parmesano, quatro onças de queso fresco, y vn manogito de yeruabuena, y mayorana con vnas pocas acelgas cortadas menudas, pongasele media onça de pimienta, tres quartos de canela, media onça entre clauos, y nuez moscada, ocho onças de passas bien limpias, ocho yemas de huevos, ò quatro con sus claras, y en auiendo hecho la dicha composicion, tengase aparejada la caque la tortera con vn oxalдре de massa algun tanto gordo, y su tortillon a la redonda, y pongase dentro la composicion, y con otro oxalдре de massa liso, ò hecho a manera de celosia, cubrase, y hagase cozer en el horno, y siruase caliente, pudesese poner açucar en la dicha composicion si quisieres.

Torta de repollo.

TOmese la parte mas blanca, y hagase cozer en el caldo gordo de carne, y piquese vn poco con el cuchillo, y tambien vna poca de yeruabuena, mayorana, y queso añexo rallado, y probatura, ò queso fresco del dia majado, y pimienta, y canela, clauos, y açucar (y si se les añadiesse vna poca de composicion de rellenos no seria malo) añadiendo huevos, y desta composicion hagase tortada con dos oxaldres, y el de arriba sea hecho a modo de celosia,

Se ha de cozer en el horno. Desta manera se pueden hazer toda manera de verças, poniendoles de la dicha composicion de rellenos, y mas especias, y menos açucar.

Otra manera de tortas de verças repolladas.

TOmese el troncho de las verças que haze las hojas trepadas, y repolladas, bien limpia y cortada a tajadas y cuezase cō caldo gordo de carne, y en estando cozida saquese del caldo, y dexese escurrir, y piquese con el cuchillo, y por cada libra de tronchos picados tome media libra de queso de Parma, ò de Tronchon rallado, tres onças de queso de Pinto manceoso, y tres onças de probatura, ò queso fresco del dia rallado, media onça de pimienta, y media onça de canela, y vn quarto entre clavos y nuez moscada, seys huevos, tres onças de manteca de vacas, y de todo hagase vna composicion, y della hagase torta con vn oxaldre de massa debaxo, y con otro arriba abierto, y hagase cozer en el horno, y siruase caliente. Téngase advertencia que todas las tortas hechas de coles y verças por causa del mal olor que se si echan, se ha de hazer abierta por la parte de arriba, y quieren muchas especias, y menos açucar.

Para

De tortas

Para hazer torta de calabças.

RAllese la calabça que sea tierna y si fuere gorda saquensele las pepitas, hagase cozer en buen caldo gordo de carne, en estando cozida saquese y exprimase el caldo, despues píquese con el cuchillo encima de la mesa, y ponganse seys onças de queso mantecoso rallado, quatro onças de requeson, tres onças de queso fresco, ocho huevos, seys onças de açucar, vna onça entre pimienta, y canela, y mezclese todo juntamente, y desta composicion hagase torta con vn oxaldre de pasta algo gordo arriba, y abaxo, otro oxaldre hecho a manera de celosia, cúzale en el horno, y estando casi cozida hagase la corteza de açucar, y agua rosada, y en estando cozida, siruase caliente. Desta manera se pueden hazer todas las suertes de calabças, y se puede poner en la composicion vna poca de leche.

Torta de calabças sin massa.

HAganse cozer en buen caldo gordo de carne despues pongase en vna estameña, y exprimanse, y majense en el mortero, y por cada dos libras vna libra de requeson fresco, y vn libra de queso de Pinto, que no esté muy salado, y en estando majado todo páfese por el colador.

lador, añadiendole diez huevos biē batidos , y vna libra de açucar molido, vna onça de canela molida, vna libra de leche, quatro onças de māteca de vacas fresca, media onça de gengibre, y tengase aparejada la tortera con seys onças de manteca de vacas que estè bien caliente , y hagasē cozer al horno haziendole la corteza de açucar, y firuase caliente.

Tortada de nabos.

HAganse bien cozer los nabos en el rescoldo de las brasas, y limpiense, y tomese la parte mejor, y piquense menudos con el cuchillo, frianse con manteca de puerco , y dexense enfriar, y añadasele vna libra de queso Parmesano, ò de Tróchon rallado, y vna libra de queso de Pinto mātecofo, seys onças de probatura, ò requeson fresco muy bien majado, vna libra de açucar, tres quartos de pimiēta, vna onça de canela molida, ocho huevos , y desta cōposicion hagase tortada con vn oxaldre arriba y otro abaxo, coziendola en el horno, y quando estuuiere casi cozida hagase la corteza, y firuase caliente.

Y no teniendo tiempo de cozer los nabos en el rescoldo se pueden cozer con buen caldo de carne, como està dicho.

Torta de çanahorias.

Lauen

De tortas

LAuenfe y raspense las çanahorias, y saquen se del agua, y cuezanse en buen caldo de carne, y en estando cozidas saquense, y piquense menudas con el cuchillo, añadiendoles yeruabuena, mayorana, y por cada dos libras de çanahorias picadas vna libra de queso de Tronchon, y vna libra y media de queso de Pinto mantecoso, y seys onças de queso fresco, y vna onça de pimienta molida, vna onça de canela, dos onças de cortezas de naranjas confitadas cortadas menudas, vna libra de açucar, ocho huenos, tres onças de manteca de vacas, y desta composición hagase torta con oxaldré arriba, y abaxo, y el tornillon oxaldrado al rededor y hagase cozer en el horno, haziendo la corteza de açucar, y canela, y agua rosa la. Desta manera se pueden hazer tortas de toda suerte de rayzes, como del peregil, auicndoles sacado el coraçon.

Torta de melones.

TÓmese el melon limpio de la corteza y de la semilla, y que no esté muy maduro, y cortese a bocadillos, y haganse freir poco a poco con manteca, mezclandolo con la cuchara de continuo, saquese y dexese enfriar, y passese por el colador, y a cada dos libras de melon frito añadanse seys onças de queso de Tronchão ò Parmesano, y seys onças de requeson, ò queso

fo fresco bien majado , seys onças de queso de Pinto mantecoso , vna onça de canela , media onça de pimienta , seys onças de açúcar , diez yemas de huevos frescos, ò alomenos seys con las claras , y tengase la caçuela tortera vntada con manteca , con vn oxaldre de pasta algo gordo, hecho de la flor de la harina, agua rosada, yemas de huevos, manteca de vacas, y sal, y su tortillon oxaldrado al rededor , y pongase dentro la composicion, y con otro oxaldre hecho a manera de celosia, cubrase, hagase cozer en el horno con manteca derretida por encima, y en estando casi cozida, hagase la corteza de açúcar, y canela, y en estando cozida, siruase caliente. Desta manera se puede hazer de los duraznos, y aluariquos, y ciruelas mal maduras.

Torta de melocotones.

HAganse cozer los melocotones en las brasas, ò en el assador , ò en muy buen caldo de carne, despues tomese la parte mejor, y majese en el mortero, y en estando majados, hagase freyr en manteca de vacas de la manera que los melones, como esta dicho , y hagase torta con el mismo orden y con las mismas materias que la torta del melon sobredicha: pero con menos huevos.

NPara

De tortas

Para hazer tortas de diuersas peras gordas.

LImpiense las peras bergamotas, ò verdeñas, ò qualesquiera otras gordas, y cortense a bocadillos, y haganse cozer en manteca de vacas, ò con vino y açucar, y en estando cozidas, majense en el mortero, y pōganse con ellas de todas las composiciones que se ponen en el melon, verdad es que requieren menos hucnos, y en lugar del vino se puede cozer en caldo gordo de carne.

Tarta de peras, cermañas, almizcleñas.

TOmense las peras, cermañas almizcleñas limpias de la flor, y del peçon, aunque de la corteza no ay paraque, porque esta en ella su bondad, y ponganse a essonar, ò sudar con vino, açucar, y manteca de vacas, y despues majense en el mortero, y hagase torta con las mismas materias, y orden del capitulo pasado.

Torta de mançanas.

TOmense las mançanas, y ponganse a assar en el rescoldo de las brasas, y despues quíteles la corteza, y corteseles la parte mejor a
laja-

tajadillas majandolas en el mortero , y a cada dos libras de tajadas añadanseles quatro onças de queso rallado, y seys de prouatura, ò queso fresco, y en estando todo majado , añadansele seys yemas de huevos crudos, y dos con las claras, media onça de canela molida, y media onça entre pimienta, clauos, y nuez moscada, y ocho onças de açucar, y desta composicion se haga torta en la caçuela tortera , poniendole vn oxaldre de massa algo gordillo , y su tortillon al rededor, y no queriendolas assar, se corten a tajadas, y haganse freyr en la manteca, y ponganse a sudar con açucar , y vino y agua rosada, guardando el orden de hazerla cozer en el horno, como las demas, y la tal tortada se puede seuir caliente, ò fria, a beneplacito.

Torta de Nisperos.

TOmente los nisperos maduros, y limpiense del peçon, y cabeça, y ponganse a sudar con vino, açucar, y manteca de vacas, y paslense por el cedaço, ò por el colador por causa de los huesos , y despues hagase la torta con el mismo orden que la del melon , siruase caliente , ò fria , como quisieres : pero con menos huevos.

Tortada de cerezas, y guindas frescas.

De tortas

L As cerezas, y guindas no han de ser del todo maduras. Ponganse a sudar cō manteca fresca de vacas, y despues passense por el cedazo, añadiendoles requeson fresco, y queso mantecoso, y vn poco de queso anexo, canela, y hueuos batidos en la cātidad que te pareciere, y desta composicion hagase la tortada con el oxaldre arriba y a bayaxo, cuezase en el horno haziendole su corteza con açucar, y agua rosada, sirnase caliente.

Torta de castañas frescas, y secas.

L Impiense las castañas, cuezanse en el caldo gordo de carne, y majése en el mortero, y passense por el cedazo, ò por el colador, y por cada dos libras de castañas añadasele vna libra de māteca de vacas fresca, y media libra de leche, vna libra de queso de Pinto mantecoso, media libra de queso anexo rallado, vna libra de açucar, y media de requeson, ò queso fresco del dia bien majado, vna onça de canela, media onça de pimieta, seys yemas de hueuos crudos y en estādo junto, hagase torta cō oxaldre arriba y abaxo, y su tortillō al rededor, y cuezase en el horno, y en estando casi cozida hagasele la corteza con açucar, y canela, y agua rosada, y en estando cozida, siruansse caliente.

De la propia manera se puede hazer de las castañas secas poniendo mas leche y menos hueuos.

hueuos.

Y quisiere hazer tortada de bellotas, las limpiaras bien, y pondraslas a remojo, despues cuezelas con buen caldo de carne.

Torta de diuersas materias ala Napolitana.

TEngase seys onças de almendras dulces, y quatro onças de piñones remojados limpios, tres onças de datilis frescos sin huesos, y tres onças de higos secos, y majese todo junto en el mortero roziandolo de quãdo en quãdo cõ agua rosada demodo que se haga como vna massa, añaadãsele a las dichas cosas ocho yemas de hueuos frescos crudas, seys onças de açucar vna onça de canela molida, quatro onças de agua rosada, y hagase de todo vna cõposicion, y en estãdo hecha la cõposicion tégase la caçuela tortera vntada con vn oxaldrẽ de pasta real, y su tortillon oxaldrado al rededor no muy grueso, y pógase la cõposiciõ en la tortera mezclada cõ quatro onças de mãteca de vacas fresca, haziendo que no se alce mas de vn dedo, y sin cubrirle hagase cozer en el horno, y firuase caliente, ò fria como quisiere. Puedese poner en esta caçuela toda suerte de frutas confitadas.

De tortas

LA S M A N E R A S D E H A Z E R
diuerfos tortillones oxaldrados, y por
oxaldrar, rellenos, y vazios.

Para hazer tortillon relleno.

A Massense dos libras de la flor de la harina
con seys yemas de huevos frescos, y dos
onças de agua rosada, y vna onça de leuadura
destemplada con agua tibia, y quatro onças de
manteca de vacas fresca, ò manteca de puerco
que no tenga mal olor, y sal, y vayase menean-
do por espacio de media hora la dicha massa, y
hagase ojuela, ò oxaldre sutil, y vntese con mán-
teca derretida que no esté muy caliente, y cor-
tenlele las orillas al rededor, poluorizese el
oxaldre con quatro onças de açucar, y vna on-
ça de canela, y tengase despues vna libra de
passas de Corinto menudas, que ayan dado vn
heruor en vino, y vna libra de datiles cozidos
en el mesmo vino, y cortados menudos, y to-
das las dichas cosas se mezclen juntamēte con
açucar, canela, y clauos, y nuez molcada, y pon-
gase la dicha composicion estendida sobre el
oxaldre con algunos bocadillas de manteca
de vacas, y comiencese por lo largo del oxal-
dre a rollar hazia arriba, aduertiendo de no
romper la massa, y el tal tortillon, ò rolo, no se

le

le han de dar mas de tres bueltas rollandolo, para que se cueza mejor, y no ha de yr muy apretado, vntese por encima con manteca no muy caliente, comience a enroscar por el vn cabo no muy cerrado, de manera que venga à hazer como vn caracol, tengase aparejada la caçuela tortera con vn oxaldre de la misma massa algo gordo, vntado con manteca derretida, y sobre el pongase el tortillon ligeramente sin apretarlo, y hagase cozer en el horno, o debaxo del tiesto a fuego templado, acudiendo de quando enquando a vntarlo con manteca de vacas derretida, y estando casi cozido pongase le açucar por encima, y agua rosada, y siruase caliente.

La tortera en que se cuezen los tortillones ha de ser ancha, y ha de tener las orillas muy baxas.

Tortillon relleno de otra manera.

Trese vna hoja, ò oxaldre hecha de pasta en el modo sobredicho, y vntese con manteca derretida, no muy caliente, y poluorizese con açucar, y canela, y sobre el oxaldre pongase caña de vaca cortada menuda, y otra tanta composicion de algun relleno estendida menudamente, rollese házia arriba, y hagase tortillõ y cuezase, como està dicho, y siruase caliente. Puedese en lugar de la composicion de los rellenos poner salchichon crudo rallado.

De torta

Tortillon relleno de otra manera.

A Viendo hecho el oxaldre de la manera q̄
està dicho de los demas, vntese con man-
teca de vacas derretida, y poluorizese con açu-
car, y canela, y despues tenganse yemas de hue-
uos duras picadas menudas mezcladas con pi-
ñones, almendras, y passas, estiendase encimacō
algunos bocadillos de manteca de vacas fresca,
y hagase el tortillon y cuezase en el horno co-
mo los demas.

Tortillon de oxaldre abierto.

Tírese vn oxaldre algo mas largo que el pri-
mero, y vntese con manteca de puerco, ò
de vacas limpia y derretida, y hagase vn rollo
del gruesso de vn baston, y dexese enfriar, ten-
gase aparejada la caguela tortera, en la qual es-
tè vn oxaldre de la propria massa estendido, y
con vn cuchillo caliente cortese el rollo a la lar-
ga en dos partes, tomese la vna parte, y vayase
acomodando en la tortera las hojas hàzia arri-
ba lleuando la mano vntada con manteca ca-
liente, porque el oxaldrado no se vaya apegan-
do a ella, lo mesmo se hara de la otra parte ha-
sta que la tortera estè llena, despues echese por
encima manteca de vacas derretida, no muy ca-
liente, y hagase cozer en el horno, o baxo del
tiesto

tiesto con mas fuego por arriba que por abaxo, y en estando cozido siruase caliente con açucar fino por encima, y agua rosada.

Tortillon de oxaldre cerrado.

A Massense dos libras de la flor de la harina con seys yemas de huevos, y quatro onças de migajon de pan, que aya estado a remojo en leche de cabras, ò en buen caldo gordo, vna onça y media deleuadura destemplada con agua rosada, tres onças de açucar fino y sal, quatro onças de manteca de vacas, y por espacio de media hora se ha de menear la massa. Despues hagase vn oxaldre muy delgado, y corten se las orillas al rededor, y vntese con manteca de vacas derretida, y poluorizese con açucar y canela, y hinojo dulce seco hecho poluos, con algunos bocadillos de manteca grandezillos, como auellanas por encima, y hagase el tortillon de quatro bueltas, tengase aparejada la caçuela tortera con vn oxaldre vntado con manteca, y con destreza, se yra acomodando dentro el tortillon hasta tanto que estè llena la caçuela, y despues con la palma de la mana enxuta se vaya allanando, hasta tanto que estè llena la caçuela, teniendo cuenta de no romper el oxaldre, porque no hincharia, y pongase por encima manteca derretida no muy caliente, y hagase cozer en el horno con fuego tēplado, y

De tortas

en estando cozido siruase caliente con açucar,
y agua rosada por encima. Si quisieres hazer el
tortilló de las dos maneras, es á saber del oxal-
dre pa tido, y cerrado en estado hecho el rol-
lo de ocho bueltas cortese por medio, como
se hizo el abierto y el q quisiere de oxaldrado
cerrado, hagase de quatro bueltas, y en medio
de la caçuela con el oxaldre por encima, pon-
drafe el abierto a dos bueltas, y el cerrado a o-
tras dos, y así se vendran á dar muchas buel-
tas, haziendo que la vltima cerca de las orillas
sea deshojado, y el que estara deshojado no se
poluorize con açucar, ni canela, porque el a-
çucar, y canela no dexa deshojar.

Para hazer flaonzillos rellenos de mu- chas cosas.

A Massense dos libras de la flor de la harina,
y tres onças de manteca de vacas fresca,
quatro onças de agua rosada, y seys yemas de
hueuos, y leche de cabras, ò de vacas, y sal
lo que fuere menester: hagase oxaldre delga-
do, y tengase vna libra de assadura de ternera
cozida, y picada menuda con el cuchillo, mez-
clada con tres onças de caña de vaca, y tres
onças de passas que ayan dado vn heruor en el
vino, quatro yemas de hueuos duras cortadas
a bocadillos, y dos yemas de hueuos crudas,
qua-

quatro onças de açucar , vna onça de canela, dos onças de queso mantecoso rallado , despues cortese el oxaldre en muchas listas , anchas vn gеме , y largas palmo y medio , y sobre cada parte pongase la composicion del vn lado , y rollese hazia arriba con tres bueltas , vntando entre las bueltas , despues que estara vntado mojese con claras de hueuos batidas , para que se vengā a pegar entre si , y hagase cozer en el horno , de la manera q̄ se cuezen los pasteles oxaldrados , ò frianse en mâteca de puerco , y en estando cozidos , se siruan calientes cō açucar por encima , si quisiere hinchir de varias composiciones los flonzillos , tomese de todas las composiciones de las tortas , y costras , exceptando las que se hazen de yeruas.

Oxaldre , y tortillon deshojado enxuto.

TOmese vn oxaldre de pasta estirādo sutilmente , como los passados , y tengase vna tortera vntada con manteca de vacas y dentro della pongase oxaldre algo grueso , y sobre el otros diez delgados , vntados entre el vno y el otro con manteca , y poluorizados con açucar , y flor de salvia seca , ò verde , y cuezase en el horno , y en estando cozido , siruase caliente cō açucar , y agua rosada , por encima . Puedese hazer de otra manera . En auiendo estirado el oxaldre , como està dicho , vntese con manteca der-

De tortas

derretida, ò dexese enfriar algun tanto, y buel-
nasele a poner otra vez manteca, y poluorizese
con açucar, y hagase vn tortillon de seys buel-
tas, y vntese a la larga, y enrosquese, y pongase
en la tortera donde aya otro oxaldre de pasta
vntada con manteca de vacas, y vayañe altan-
do con la mano vntada con manteca caliente,
porque no se apegue a la mano, y no se ha de
alçar mas de vn dedo, y cõ los nudos del puño
vayase pisando, de manera que queden las seña-
les, echesele por encima manteca derretida, y
cuezase en el horno, a poco fuego, y siruase ca-
liente con açucar, y agua rosada por encima.
Pongase el açucar en la pasta, y por ornato se
puede hazer este oxaldre con el tortillon des-
hojado al rededor.

Oxaldre deshojado descubierta.

EN estando tirado el oxaldre de la pasta he-
cho, como està dicho, sin açucar, hagase vn
rollo del grueso de vna mano gruesa de mor-
tero de madera, despues dexese enfriar, y ten-
gase aparejada la tortera con vn oxaldre vnta-
do con manteca de vacas debaxo, y su tortillõ
deshojado al rededor, partase el rolo en mu-
chas pieças cortado de traues, con el cuchillo
caliente, los quales pedaços sean del altura de
dos, ò tres dedos, y pongase en la tortera vno
de los dichos pedaços, la qual tortera sea pro-
porcio-

porcionada al pedaço de la pasta, es a saber, ni muy grande, ni muy pequeño, y en auiendole puesto en la tortera, pongasele manteca de vacas derretida, no muy caliente, y con la palma de la mano, mojada en manteca caliente, se vaya estendiendo en la tortera el pedaço, de modo que quede alto vn dedo, y hagase cozer en el horno, ò debaxo del tiesto con mas fuego arriba que abaxo, y siruase caliente. Puedese hazer do otra manera cortado que será el oxaldre estendiendole algun tanto con la mano del pues alrededor mojarle de huevos batidos, para que en el cozer no se apegue, y hagase freyr con manteca de puerco, ò de vacas derretida, no muy caliente, y en estando frito siruase caliente con açucar fino por encima.

Deste rollo deshojado se pueden hazer diuersas frutas de farten.

Oxaldre de otra manera.

TOmense dos libras de la flor de la harina, y amassense con feys onças de queso Parmesano, majado en el mortero, destemplado con caldo gordo de carne, y agua rosada, y palado por el cedaço, y tres onças de açucar, y feys yemas de huevos, y tres onças de migajon de pâ remojado en caldo gordo, media onça d canela, media onça entre clauos, nuez moscada, y por espacio de vna hora mencese la dicha pasta,

De tortas.

ta, y hagase oxaldre sutil, y vntese con manteca derretida, y hagase tortillon, por lo largo del oxaldre de quatro bueltas, y vntese el tortillon con manteca derretida, no muy caliente, y friase cō manteca de puerco, ò de vacas, ò hagase en la tortera al horno, como los demas, y siruase caliente con açucar por encima.

Puedese de otra manera amassar la harina cō caldo gordissimo, que hierua, añadiendole yemas de huevos batidos, açucar, y agua rosada, y manteca de vacas, y las mismas especias, y así caliente se menee la pasta, de modo que no se haga muy dura, y cortese a pedazillos de aquatro onças cada vno, y de cada vno haganse tortitas, y haganse cozer en el horno en la tortera con manteca de vacas, y siruase caliente con açucar por encima. Puedese hazer en lugar de las tortas pequeñas vna grande, y en la dicha pasta, se pueden mezclar piñones mondados, que ayan estado a remojo.

Oxaldre deshojado de otra manera.

A Massense tres libras de la flor de la harina, con dos onças de leuadura, y quatro onças de migajon de pan, que aya estado en remojo en agua tibia, y harta sal, y en estando hecha la massa dexese repōsar en lugar caliente, cubierta hasta que estē fazonada la massa, como quando se hazen los panes, despues se mezcla-

rà otra vez, y se fouara sobre la misma, por espacio de media hora, poniendole en muchas vezes dos libras de manteca fresca de vacas, y en estando mezclada, y auindose incorporado la manteca, y estará ya xugosa, partase la massa en dos, o tres pedaços, y de cada vno de llos hagase el oxaldre de la tortera donde aya manteca fresca, y hagase cozer en el horno cō manteca derretida por encima, haziendole algunos agujeros con la punta del cuchillo por encima, para que no hinche, y en estando casi cozido, echesele açucar, y agua rosada. Esta pasta se quiere cozer de espacio, y siruase caliente.

Otras maneras de massas para hazer tortas, tortillas, flaonzillos, rosquillas, y otras frutas de farten, hallarlas has donde tramos de las tortas para la Quaresma.

D E

DE DIVER- SAS VIANDAS, Y

guisados de pescados, y escudillas,
y potajes de Quaresma.

*Para cozer el Sollo, pescado con agua y
sal, o con vino, y agua, y sal.*

POR Esperiencia se halla que es mejor el
Sollo cozido con agua simple, y sal que cō
vino, porque se ha de tomar cortado a peda-
ços, que antes esté manido, que muy fresco, y
se laue con agua tibia con diligencia, y en estā
do limpio de su viscosidad, se le quite aquel
neruio que tiene en el espinazo, porque aque-
llo al cozer le haria quedar duro, ponese des-
pues a heruir en agua y sal, lo qual se haze para
que quando se sirua salga todo lo que es malo:
espumase, y dexase heruir poco a poco por es-
pacio de vna hora mas, ò menos, segun fuere
grande el pedaço, y se sirua caliente con pere-
gil por encima, y se le pueden poner diuersas
salsas a beneplacito. Queriendo cozer con vi-
no, agua y sal, despues que estuviere bien espu-
mado se le pone pimienta, canela, gengibre, y
de las nuezes, moscadas, y quando está cozido
se puede seruir caliente y frio con mostaza no
muy

muy fuerte por encima, ò con otro sabor, a be-
neplacito, en platos, aduirtiendò, que la parte
del ombligo es la mas gruesa y mas sabrosa.
De esta misma manera se puede cozer la cabeça
entera, ò hecha pedaços.

*Para poner a estufar, o sudar a pedaços el
Sollo con vino blanco, vinagre, agraz,
y agua.*

TOmense diez libras de Sollo partido en
tres pedaços, y ponganse en vn estufador
de cobre, ò de tierra, en el qual aya vn açum-
bre de vino blanco, y media açumbre de agraz
y vn quartillo de vinagre, de modo que esten
cubiertos tres dedos encima, ponganse dos li-
bras de açúcar molido, vna onça entre canela,
y pimienta molida, media onça entre clauos y
gengibre, y vn quarto de nuez moscada, y qua-
tro cebollas viejas tajadas a quartos, que ensté
primero cozidas en agua, estufese todo con la
sal que será menester, y con seys onças de pas-
sas, y haganse heruir poco a poco, teniendo el
vaso cubierto, de modo que no pueda respirar
por espacio de vna hora, poco mas, o menos,
según será grueso el pescado: y quando estará
cozido, se seruira cō su caldo, y cō las cebollas
por encima, y siendo en dia de carne se podran
poner con el dicho pescado papada de puer-

Viandas Quaresmales

co, ò rellenos, y en lugar de las cebollas nabos, teniendo en el cozerlo el sobredicho orden.

Para hazer guisados del Sollo de diuersas maneras.

TOmenfe seys libras de Sollo, lauense con agua tibia, de modo que se le quite aquella viscosidad que tiene encima, lauese con muchas aguas frias, tengase vna caçuela, en la qual aya vna libra de cebollas picadas fritas, y dos copas de vino blanco, y vna de agraz, y ponga se el Sollo, añadiendole tanta agua que se cubra, y hagase heruir sin espumarlo, y en estando casi cozido, ponganle pimienta, canela, y açafra, lo que será menester, y quando se quisiere feruir, se le pondra vn manojo de yeruas picadas. Y quien no lo quisiere desta manera, hagalo cozer con tanta agua, vino blanco, y mante ca de vaças, ò azeyte de oliuas dulces que le cubra, y en estando casi cozido ponganle seys onças de passas, y otras seys de almendras majadas, destempladas con el agraz y con las mismas especias, y hagase acabar de cozer, y si uafse despues caliente en el modo sobredicho. Puedele tambien cozer con agua, azeyte, y sal, granos de agraz, añadiendole las mismas especias, con vn poco de çumo de agraz, y vn manojo de yeruas picadas, y tambien se puede cozer

zer con pesoles frescos, ò con hauas.

Destá propria manera se puede guisar la cabeça entera, ò hecha pedaços.

Para hazer potaje de pedaços de Sollo de otra manera.

EN estando partido el Sollo en muchos pedaços, como está dicho se tomara la cantidad que será menester para hazer los platos que quisiere, y si se desfolare será mejor, haziendose freyr con azeite dulce, ò con manteca de vacas en vn vaso de tierra, ò de cobre estañado, y reboluiendolo algunas vezes, de modo que de las dos partes esté frito, y tenganse despues cebollas cortadas menudas, y fritas, y póngase en el vaso donde está el Sollo, haziendo le sofreyr vn poco juntamente, y despues se le ponga tanta agua que lo cubra tres dedos, con vn poco de agraz, y vn poco de vino blanco, pimienta, canela, y açafrañ lo que será menester, y vn poco de gengibre, y se acabara de cozer, aduirtiendó que no sea muy salado, y si se quisiere que este potaje tenga cuerpo, se le pondran vnas pocas de almendras majadas, destempladas con el caldo, y no teniendo almendras vn migajon de pan mojado en su mismo caldo, y pasada por el colador, y a la fin se pondra vn manojo de yeruezillas picadas, ha se de pro-

Viandas Quaresmales

curar q̄ esta vianda tenga vn poco de lo agrio, y tengase cuenta que el color ni sea muy verde ni muy amarillo. Es este vn pescado q̄ se puede comer en dia de carne, adobado con manteca de puerco, y que se le puede poner papada de puerco, ventresca, y tozino entreuerado, y en lugar de pan o almendras se puede espessar con yemas de huevos frescas batidas, ò con yemas de huevos duros cozidas, y majadas en el mortero con quatro gajos de nuezes destemplados, como hemos dicho. Assi tambien se puede guisar la cabeça entera, ò a pedaços.

Para hazer escudilla dela pulpa del Sollo.

TOmense ocho libras de Sollo, es à saber, quatro de la pãça, y las demas de otra parte, y dos libras de tarâtello que que ayan estado a remojo, y este biẽ desalado, y pique se todo juto con el cuchillo, como se suele picar la carne de ternera, y pongase en vna caçuela, en la qual aya azeyte, ò manteca de vacas, y hagale freyr poco a poco, meneandolo con la cuchara, y añadasele vn poco de caldo del dicho Sollo, ò de otro pescado que no este salado, ò tanta agua que venga à cubrirlo, con pimienta canela, y açafan, y hagase acabar de cozer con vn as pocas de pailas, y antes de feruirlo se le pongan vn as pocas de yeruezillas picadas, y vn poco de agraz entero, ò çumo de agraz, y si se quisiere espessar sin yeruas
qua-

quaxese con yemas de huevos baridas con el agraz, y algunas otras yemas de huevos duros con clauos, tantos como yemas, y siruase en platos có las mismas yemas de huevos encima, teniendo cuydado de no romperlas, poluorizandolas con açucar, y canela por encima.

Para hazer escudilla de Sollo de otra manera.

TO nense ocho libras de Sollo, vna parte dello mo, y la otra de la pança, desollada, cuezase con agua, y sal, y majese en el mortero con vna libra de almendras, y otra de açucar, ò dos libras de pasta de maçapan, y seys yemas de huevos frescos crudas y pimienta, y canela molida, segun el gusto, y vn poco de sal, y en estando majado todo, añadasele seys onças de passas, y desta cõposicion haganse buñuelos enharinãdolos có la flor de la harina, y haziẽdoles cozer en buen caldo hecho có mãteca fresca de vaças, ò con azeyte, ò con caldo de carne, segun el dia que fuere, y siruãse en platos con queso, açucar, y canela por encima. Puede-se poner tãbien en la composiciõ yeruabuena, mayorana, pempinela, y peregil, picadas.

Para hazer otra escudilla de la sobre dicha composicion.

Viandas Quaresmales

Estando hecha la composicion en el modo sobredicho, recojase todo haziendo della vna pelota, y pongase en vna calderilla con caldo heruiendo de pescado, sin ser enharinada, porque si el caldo no hiruiesse, se yria al hondo y se desharia, y el heruor la sustenta y conserva entera, y en estando heruida, por espacio de vna hora se sacara del caldo, y se pondra en platos de plata, ò en vn vaso delicado, partiendo la pelota con la cuchara, y deshaziendola de la manera que viene a estar la carne picada: tenganse despues tres onças de çumo de naranja, y dos onças de çumo de agraz, y quatro onças del caldo en que se cozio, teñido con açafrañ, tres onças de açucar, quatro onças de manteca de vacas, ò dos onças de azeyte, y mezclese todo junto hasta tanto que todo este incorporado, y siruale assi caliente. Mas queriendo servir la pelota assi entera, se hara vn laborcillo de la misma composicion sobredicha, y quando se seruire se le pondra el dicho laborcillo por encima. Esta misma composicion se puede hazer de muchas maneras, y formas, redonda, quadrada, y en relleno, y se puede tambien hazer la dicha composicion de otra manera, es a saber despues que estara cozi la en forma larga, ò quadrada cortada altraves a tajadas del grueso de vn dedo, y ponerla en platos de plata, con manteca de vacas debaxo, ò azeyte de oliuas dulces, y çumo de naranjas,

ranjas, açucar, canela, y vn poco del caldo en q se cozio, procurando que el tal labor sea suave y se cubrira despues con otro plato encima, y se pondra sobre las cenizas, y de alli a poco se seruira con açucar y canela por encima.

*Para hazer pedaços del Sollo en el horno,
o debaxo del tiesto.*

TOmenfe diez libras de Sollo cortado de traues a pedaços, los quales no sean mas altos de vn dedo, para que se puedan cozer presto, y queden mas xugosos, haganse estar los dichos pedaços el vno sobre el otro por media hora auendolos primero poluorizado con pimienta, clauos, nuez moscada y sal, y despues estiendanse en vna tortera de cobre estañada, o de hierro, en la qual aya vna libra y media de azeyte de azeytunas dulces, o manteca de vacas, ponasele vna media açumbre de vino cozido, vna copa de vinagre, y otra de agraz, y haganse cozer en el modo que se cuezen las tortas con el fuego arriba, y abaxo, o en el horno, y en estando cozidos siruansse calientes con la misma composicion por encima, y en dia de carne, en lugar de azeyte, o manteca de vacas se les puede poner manteca de puerco, y se pueden estufar pedaços de pernil dessalados con las sobredichas materias.

Viandas Quaresmales

*Para cozer al horno, o baxo el tieſto peda-
ços de Sollo de otra manera.*

TOmenſe diez libras de Sollo cortado, co-
mo eſtá dicho, mas, o menos, como ſe qui-
ſieren, y poluorizenſe con las meſmas eſpecies
que hemos dicho, y ſal, y flor de hinojo, hagan
ſe cozer en el azeyte, o manteca, del modo q̃
ſe han cozido los demas reboluiendolos algu-
nas vezes, y quando eſtaran caſi cozidos cuele
ſe aquel azeyte que eſtará por encima, y la par-
te mas gruella que quedare en la tortera, ſe
mezclará juntamente con çumo de agraz, açu-
car, y paſſas, haziendo que hierua, y ſiruaſe el
paſcado con eſte ſaborcillo por encima, y en
todo tiempo ſe quiere ſeruir caliente.

*Para cozer los pedaços del Sollo, que ayan
eſtado en adobo.*

TOmenſe diez libras de Sollo cortado, co-
mo eſtá dicho, y haganſe eſtar tres horas
en vna compoſicion hecha de vna çumbre de
vino blanco, otra de vinagre, y dos libras de a-
çucar molido vna çumbre de vino cozido,
y ſal la que fuere menester, y onça y media de
pimienta molida, vna onça de canela molida,

trzs

tres dientes de ajos majados, y despues de las tres horas saquense los pedaços, y haganse freyr con azeyte, o manteca de vacas en la tortera, del modo sobredicho en el capitulo passado, y quando estaran cozidos saquense de la tortera auiendose hecho hervir con el adobo, en el qual estuuieron mezclados, y con el licor que quedò en la tortera, y siruase con aquel saborcillo por encima.

Para assar los pedaços del Sollo sobre las parillas.

TEnganse diez libras de Sollo cortado, como està dicho en los otros capitulos (aduiertiendo, q̃ se puede desollar, y si se le dexa el pellejo, es por conseruarlo mas entero) y ponganse los pedaços el vno sobre el otro, los quales ayã estado primero poluorizados con flor de hinojo, pimiêta, y sal, y pōganse en vn vaso, en el qual aya azeyte, y dexêse estar en el dicho azeyte por madia hora, de modo, q̃ quedê biẽ vntados del azeyte, tengãse aparejadas ramillas de romero mojadas con el dicho azeyte sobre las parrillas, y pōgãse los pedaços sobre las ramillas, q̃ no se toque el vno al otro, lo qual se haze porq̃ los pedaços no se peguẽ en las parrillas dádoles el fuego poco a poco, y boluiêdo los algunas vezes, y vntandolos con el mismo

O 5

azeyte,

Viandas Quaresmales

azeyte en el qual aurán citado a rêmejo, mezclado con vinagre, vino cozido, ò açucar, y esto con vna ramita de salvia para que tomé el sabor de la composicion, hasta tanto que sean cozidos, y sobre todo aduertase de no darles grande fuego. Este pescado tanto será quanto se yrà coziendo con el humo de las parrillas, nacido del xugo con que se va mojando, y situase así caliente con el mismo saborzillo, y passas cozidas en vino y açucar por encima, ò verdaderamente con çumo de naranja, y açucar.

Para hazer albondiguillas de la pulpa del Sollo.

TOmenfe diez libras parte de la pulpa del lomo, y parte de la pãça del Sollo desollado, piquense cõ el cuchillo menudas sobre vna mesa añadiédoles quatro libras de atun de hijada desollado, yeruabuena mayorana, y vn poco de vna yerua llamada serpol, pimieta, canela y nuez moscada molido todo jutaméte, y tres onças de açucar fino, seys onças de passas limpias, y vna libra de huevos, del proprio Sollo crudos, diez onças, y de todo se hará vna cõposicion, de la qual se haran pelotillas cõ la mano redõdas, y enharinense cõ flor de harina, y pógãse en vna tortera, en la qual aya azeyte, o mätereca, y hãganse cozer con fuego debaxo, y arriba,

fibã , reboluiendolas , y en estando roziadas, firuanse calientes con gūmo de naranja, y açucar por encima.

Para hazer albondiguillas a modo de peras.

TOmese de la misma cōposicion dicha en el capitulo passado, y hagãse pelotillas cō la palma de la mano , dandole forma de peras cō vn peçoncillo peqño de hinojo encima, paraq parezcan peras, enharinẽse cō flor de harina, y pōgase en vna caçuela, en la qual aya azeyte, ò mâteca de vacas, segū la cātidad de las peras, dese le vna buelta, ò dos, hasta q se ayã apretado, saquese el azeyte o la manteca que aurà sobrado , y pongaseles agua , y agraz , de modo que las cubra , con vna poca de pimienta, canela , y açafrañ , haganse heruir por media hora, añadiendoles vn manojo de yeruas picadas, y vn poco de vino cozido, ò açucar , y firuanse calientes con su caldo encima.

Para hazer relleos de la pulpa del Sollo.

Tomense cinco libras de la pança del estro-
uon de la parte mas blanca deffollada , y cinco libras de la parte del lomo, y piquense juntamente con el cuchillo menudamente cō dos libras de atun de la hijada limpio, y lauado, sin
fer

Viandas Quaresmales

ser dessollado, y seys onças de flor de hinojo, y vna onça y media de pimienta molida, seys onças de çanahorias cozidas en vino, si se hallarē, las quales se corten en la parte mas coloradas a bocadillos, como dados, y seys onças de piñones remojados, vna onça entre clauos, y nuez moscada molidas, otra onça de canela, tres onças de azeyre de azeytunas, y dexese la dicha composicion estar por todo vn dia en vn vaso bien limpio en lugar fresco, y estē cubierto para que mejor se incorpore, hagan se despues de la dicha composicion rellenos grandes, ò pequeños, como pareciere, y ponganse en vn papel untado con azeyre sobre vna tabla, y dexēse al humo de la chimenea por vna noche, y quando se auran de cozer, pongase otro papel con azeyre, y hagase doblada a modo de candel, haganse cozer los rellenos sobre la dicha carta, ò papel sobre las parrillas, y en estando cozidas siruansē calientes con çumo de naranja, y açucar por encima, se pueden tambien hazer a modo de albondiguillas, en acabando de hazer la dicha composicion, y freyr las en la caçuela tortera.

Pulpetas de pulpa de Sollo rellenas, assadas en el assador, y de otras maneras.

Tomense diez libras de la pulpa del Sollo, parte
te

te de la pança , y parte del lomo , y cortese la parte mas magra en pulpetas de vn palmo largas, tres dedos de ancho, y vn dedo de gordo, y golpeense con el lomo del cuchillo, poluorizense con flor de hinojo, sal, y pimienta, roziese con vn poco de agraz, y con lo restante de la pança hagase vna composicion desta manera, es a saber, pique se menuda con el cuchillo, del modo que se pica la salchicha, añadiendole canela, nuez moscada, y clauos molidos juntamente, que entre todo aya dos onças, y quatro onças de çumo de agraz, media libra de açucar, y açafrañ, y buena cosa de sal, seys onças de pasas, vn manojo de yeruas cortadas, es a saber, yeruabuena, mayorana, y pempinela , y de todas estas cosas hagase la composicion , y con ella se hagan las pulpetas, rollandolas hàzia arriba, y despues ponganse en el assador, poniendo entre medio dellas hojas de laurel, ò de salvia , y haganse cozer de la manera que se assan con buen fuego , por que la composicion no cayga tomariela la gordura que yrà cayendo en la tortera, y mezclese con vn poco de agraz y açucar, y hagase vn saborcillo , con el qual se feruiran las dichas pulpetas, en estando assadas, y si se quisieren poner a estufar , ò sudar las dichas pulpetas estando crudas , ò a medio assar se pondran en vna tortera , ò en vn estufador de tierra, con agua, sal, azeyte, ò manteca de vacas, y agraz, y de las mismas especias que entrà en

Viandas Quaresmales

en la sobredicha compolicion, haganse acabar de cozer con fuego por debaxo, y encima, como las tortas. Las dichas pulpetas tambien se pueden cozer con frisuelos frescos desgranados, y despues de assadas en el assador se pueden feruir con diuersos caldillos, ò saborcillos por encima. De todas estas maneras se pueden hazer de la pulpa del ayun del robago grande.

Tajadas de Sollo cozidas.

TOmense diez libras de Sollo, de aquella parte qua està cerca de la pança, que es en treuerada, y cortese de la propia manera que se cortan las pulpetas, golpeenle con el lomo del cuchillo, poluorizenle con sal, y pimienta, y flor de hinojo, ponganse en vna tortera, en la qual ay a azeyte, ò mâteca la vna sobre la otra, entremedias de la misma compolicion de que se rellenan las pulpetas, ò verdaderamente de yeruezillas cortadas, passas, y especias, y hagase cozer con fuego arriba, y abaxo, anriendole primero añadido vna poca de agua, y agraz de manera que se cubran, y en estando casi cozidas pongaseles vna poca de canela, y açafrañ, y vn manojo de yeruas cortadas, y siruansse calientes con el mismo caldo por encima.

Para freyr tajadas de Sollo.

To

TOmenfe diez libras de la pulpa del Sollo cortado del modo que està dicho, y golpeese vn poco con el lomo del cuchillo, y pongan las tajadas en vna composicion de azeyte, salpimienta, canela, y flor de hinojo, despues enharinése, y despues frianse con azeyte, ò mätereca de vacas, y en estando fritas, siruense calientes con çumo de naranja por encima.

Para assar tajadas de Sollo en el assador.

TOmenfe diez libras de pulpa de Sollo desollado, mas, ò menos segun quisieres hazer cantidad, y cortese a tajadas de a dos libras de atun de hijada dessalado, y no auendolo, queso Parmesano dessalado, teniendo quatro horas en agua, cortese a la larga, del modo que se corta el rozino gordo, para enmecharlo, y embueluense las dichas mechas en flor de hinojo, pimienta, y canela, y vn poco de azeyte dulce, ò verdaderamente mätereca de vacas, y de la propia manera se embueluan las tajadas del Sollo, y enmechense con las dichas mechas del queso, ponganse en el assador, y assense a poco fuego, y en la caçuela donde se recogerà el çumo, y gordura que yrà cayendo, se pondra vn poco de agraz, açucar, y vino blanco, y en estando assadas, siruense calientes con su caldillo por encima.

Para

Viandas Quaresmales

Para cozer el Sollo de otra manera.

TOmenfe diez libras de pulpa de Sollo, y cortese a pedaços del tamaño de vn huevo de gallina, y hagase estar en vna composiciõ hecha de vino blanco, vinagre, açucar, vino co- zido, sal, pimienta, y canela con vna punta de a- jo, y pongase despues en el assador enmechan- dolas primero con mechas del dicho queso re- mojado, assense mojandolas de quando en quã do con azeyte, y con la misma composicion, y en estando assadas siruansse con su saborcillo he- cho del çumo que caera dellas mismas.

Para cozer el Sollo de otra manera.

TOmese de la pulpa del Sollo la cantidad que quisiere desollado, y cortese a peda- ços, como està dicho, los quales se haran estar en vna composicion de pimienta, canela, azey- te, agraz, y sal, y ponganse despues en el assador y assense, recogiendo lo que cayere en vna ca- çuela, y en estando assados tenganse cebollas pi- cadas fritas en azeyte, ò manteca de vacas, y mezclense con el licor que se aura recogido en la caçuela, y con la misma composicion, en la qual aurã estado a remojo los pedaços del So- llo, y siruase cõ el mismo licor por encima, pol- uorizados con açucar y canela.

Tambien

Tambien se pueden adobar los dichos peda-
ços de la manera que diximos de lasenguilas.

Para freyr pulpa de Sollo.

TOmenfe diez libras de la pança del Sollo
desollada, que es lo mejor, y cortese à pe-
daços largos de vn palmo gruessos del lomo
del cuchillo, de los quales se haran listas a ma-
nera de agujetas con el cuchillo, las quales se
pongan por dos horas en el adobo, ò compo-
sicion hecha de azeyte, agraz, flor de hinojo, y
sal, enharinense con flor de harina, frianse en
azeyte, o en manteca de vacas, y siruense con
çumo de naranja, y açucar por encima. Pueden
se tambien despues de fritas seruirse con cebo-
llas fritas por encima, ò con ajada, o salsa ver-
de, y qualquier otra, segun el tiempo.

*Para guisar las tripas del Sollo de muchas
maneras.*

LA tripa del Sollo es mas dura que qual-
quier otra parte suya, abrafe, limpiefe, y la-
uese, y cortese a pedaços, y pongase en vna olla
con agraz, y cebollas fritas picadas, agua, y sal,
y vn poco de vino blanco, y hagase heruir por
espacio de tres horas poco a poco, y finalmen-
te antes de seruir las pógaseles vn manogito de
yeruas

Viandas Quaresmales

yeruas cortadas menudas, y pimienta, canela, y açafrañ y siruante con canela, y pimienta por encima. Puede se tambien cozer primero la tripa con agua y sal, solamente hasta que esté bien cozida, y se puede compartir en pedaços de la manera sobredicha, y hazer potaje con las mesmas especias, y materia, y en lugar de agua ponerle del caldo, en el qual se cozio, y despues de cozida se frie, y se cubre de diuersos saborcillos, ò verdaderamente despues de cozida se frie en azeyte, auindola primero enharinado, y se sirue con çumo de naranja por encima, cõ pimienta.

Para cozer las huelas, y el higado del Sollo.

SI quisieres hazer potaje de las huelas, hagã se hervir en agua simple, (lo qual se haze para poderlas mejor cortar) saquente del agua hiruiendo, y ponganse en agua fria, cortense a pedaços, y hagale potaje con el higado cortado tambien a pedaços, como se haze de la tripa en el capitulo passado. En el verano en lugar de çumo de agraz pongase el agraz entero. Puede se espessar tambien el caldo con almendras majadas, ò yemas de huelos frescos majadas con vn poco de agraz claro. Y si las huelas quisieres freyr las, cuezelas primero desta manera, dales vn heruor en el agua, y despues cortas
las

las a tajadas, enharinalas, frielas, y firuelas con
 como de naranja, sal, y pimienta por encima.
 Lo propio se haze del higado cozido, y cortado
 a tajadas, y despues de fritas se les pueden
 poner diuersos saborcillos. De todos estos mo-
 dos se pueden guisar las hueuás del Sollo, des-
 pues de cozidos y cortados a tajas.

*Para hazer hueuás de Sollo al horno, que
 se pueden comer luego, y guardarlas
 para otros dias.*

TOmenfe las hueuas del Sollo en el mes de
 Abril, y por todo Mayo, porque en otro
 tiempo no son tan perfetas, y tanto son mejo-
 res quanto mas negras, quiteseles vn pellegiro
 que tienen, procurando de no romperlos, pon-
 gase la parte q̄ se aura de hazer en vn vaso de
 madera limpio, y por cada libra de hueuas, pō-
 gase media onça de sal, y vna onça de azeyte de
 azeytunas dulces, y mezclese todo jūto cō dili-
 gencia sin rōper las hueuás, despues rēgase vna
 caçuela como tortera, ancha de tres palmos,
 mas, ò menes, segun la cantidad, alta de quatro
 dedos, y larga de vn braço y medio, y sobre to-
 do q̄ sea biē lisa, y pōgāse dētro las dichas hue-
 uas, es a saber, la cātidad q̄ cupiere, y pōgase la
 caçuela en el horno, despues q̄ se aurà sacado el
 pan, ò caliēte, de manera que este templado el

Viandas Quaresmales

calor , como quando está ya canlado de cozer pan , y dexese alli hasta que comience a hazer corteza, y entonces saquese del horno, y vaya- se mezclandolo de arriba abaxo con vna espátula, ò cucharó de madera, lo qual se hará muchas vezes, hasta tanto que los hueuos estuuieren cozidos, y vendran a parecer negros, y pastosos prouandolos muchas vezes, y en estado cozidos se podrá conseruar en vn vaso de tierra vidriado por algunos dias, y si lo quisieren comer caliente, se puede, poniendo debaxo rebanadas de pan , y siruiendose có çumo de naranja, y pimienta por encima. Mas para cōseruarlos se les pondra vnos pocos de clauos , y nuez moscada , y vn poco de azeyte baxo en el vaso, y encima , conseruese en lugar fresco, reconociendolo algunas vezes , porque sino estuuiesse cubierto de azeyte se mohecera.

Para hazer tortilla con buenas de Sollo, y buenos de gallina.

TOmese vna libra de hueuas de Sollo frescas, majense en el mortero, y passense por el colador, ò por el cedaço , y diez hueuos de gallina bien batidos , con vnas yeruezillas, pimienta, canela, y sal, y vn poco de leche, ò agua y hagáse las tortillas, como se hazen las otras, y siruansse con açucar, y canela, y çumo de narāja por

por encima : pueden se tambien hazer sin huevos de gallina con vn migajon de pan.

Para hazer tortillas de hueuas de Sollo.

TOmen se feys onças de hueuas de Sollo, majense en el mortero con quatro onças de nuezes que no esten ranzias, y y otras quatro onças de hueuas de otro pescado fresco de stemplese todo con media copa de agua, añadiendole vna onça de pan rallado, y vnas yeruezitas, y hagan se tortillas cō azeyte, mezclandolas cō la cuchara, porq̃ facilmente se apegan, firuense con çumo de naranja, y no auiedo hueuas de otro pescado se puede hazer sin ellas ò verdaderamēte se harà con huevos de gallina, como en el capitulo passado.

Para hazer porcellete de diuersas maneras.

EL pescado que en Italia llamã porcellete, es muy semejante al Sollo pequeño, y segun algunos dizen, es el mismo : el que se cria en los rios grandes es mucho mejor q̃ el que se pesca en el mar o grandes estãques. Si fueren grandes, se puedē guisar de todas las maneras que hemos dicho del Sollo, y si fueren pequeños, como de quatro libras cada vno, se cuezē enteros en agua, y sal, y primero se les ha de

Viandas Quaresmales

quitar aquel neruio que tienen en la cabeça, como en el Sollo, y en la cola, y se escaman, y se hazen porajes de diuerfas maneras, y en estando escamados se assan en el assador, cortado a pedaços, como lasenguilas, y se hazen en torradas, y se frie, y se da con diuersos sabores. Podedese tambien assar sobre las parrillas con su pellejo, y sin el, y siruense con çumo de naranja, sal, y pimienta por encima.

Para cozer la cabeça de la Embrina.

TOmese la cabeça, y sobre todo sea fresca, con vn palmo del cuerpo bien escamado, y lauese bien la boca (en la qual tiene vna dentadura menuda, y espessa,) y las orejas, cuezase en agua y sal, como se cueze el Sollo en bláco, siruase assi entero con peregil encima, que su propia salsa, es salsa blanca, o verde. Partese tambien a pedaços, y se cueze en agna, azeyte, y sal, pimienta, canela, y açafran, añadiendole granos de agraz, y vn manojo de yernas cortadas, y de la propia manera se pueden hazer todas las otras partes del cuerpo.

Para cozer los pedaços de la Embrina.

TOmenfe diez libras de la Embrina, y hagãse dos pedaços, escamense, y lauenfe en agua clara, cuezanse en vn vaso de tierra, ò de cobre

cobre con vn açumbre y media de vino blanco, media de vinagre blanco, y agua, y sal, bastante, y en estando espumada, añadasele vna onça entre pimienta, y canela machacada, vn quarto de nuez moscada machacada, y en estando cozida, saquese del vaso, y ponganse sobre vna tablilla, poluorizando los pedaços con açucar por todas partes, dexense enfriar, y siruense frios, quierense seruir con salsa hecha de pellas.

Potaje de pedaços de la Embrina a la Veneciana.

TOmenfe diez libras de la Embrina cortada del traues del pescado en dos pedaços, escamense, lauense bien, y ponganse en vn vaso de cobre, ò de tierra, con ocho onças de azeyte, y cinco libras de maluasía, ò vino blanco, dos libras de agua, media libra de agraz, tres onças de açucar, y otras especias, y cuezase todo junto a poco fuego, tengase atapado el vaso, teniendo cuenta que el pescado no se deshaga, porque quiere este pescado cozer poco, siruase caliente con rebanadas de pan debaxo, y su caldo por encima. De lo restante del cuerpo se hazen todas las maneras de viandas que del Sollo, lo propio se haze de las hueuas, y del higado, y del menudo, y las hueuas se cuezen, y se haze dellos potaje.

Viandas Quaresmales

Para cozer la cabeça del atun.

TOmese la cabeça del atun cortado con vn palmo del cuerpo, y que sea fresca, hase de cozer con vino, vinagre, sal, y agua, y especias machacadas, y antes se ha de seruir fria o caliente, la salsa ha de ser mostaza fuerte: de la propia manera se puede cozer el restante del cuerpo, quando està cortado a pedaços.

Para cozer pedaços de Atun en caçuela, y en parrillas.

TOmense los pedaços del Atun limpios de su corteza, y ponganse en adobo por dos horas, hecho de vinagre, vino blanco, vino cozido, pimienta molida, y vn diente de ajo machado, y sal, y ponganse los pedaços gruesos de dos dedos, no mas, y de seys libras cada vno en vna tortera, o caçuela, en la qual aya azeyte de azeytunas dulces, y hagase cozer, como las tortas con fuego debaxo, y por encima, y en estando casi cozido, añadasele vn poco del adobo en que estuuo, y quando estará cozido, siruase con su saborcillo por encima. Los pedaços que se hã de assar en parrillas seran de la misma grãdeza, y grueso, y se poluorizaràn con sal, flor de hinojo, y pimienta, y se pongan en vn vaso, en el qual aya azeyte, y en estando en el azeyte

vna

Una hora, se sacaran, y se asfaran en las parrillas de la manera que el Sollo, y despues firuanse calientes con la misma salsa del Sollo.

Puedense tambien asfar en parrillas los pedaços que auràn estado en adobo, firuiendose calientes con el mismo adobo.

Para hazer los pedaços del Atun de otra manera.

TOmenfe diez pedaços de Atun de seys libras cada vno descamadas, y ponganse en vna caçuela estendidas con sebollas picadas cõ azeyte, vino blanco, agraz, pimienta, canela, clauos, y sal la que fuere menester, y vna poca de agua teñida con açafrañ, y haganse acabar de cozer con fuego debaxo, y arriba, de la manera que se cuezen las tortas, y firuanse calientes con el mismo caldo por encima. De todas las sobredichas maneras se aparejan las tajadas, pulpetas rellenas, y vazias de la pulpa del Atũ.

Pulpetones de la pulpa del Atun rellenos, y assados en el assador.

Siendo, como es la carne del Atun mucho mas colorada que la de los otros pescados, por esso se suelẽ hazer della pulpetones. Tome
fe

Viandas Quaresmales

se la parte mas magra, cortense los pulpetones largos de vn palmo, gruesos de vn dedo, desfileles a cada vno quatro, ò cinco golpes cō el lomo del cuchillo, y poluorizente con flor de hinojo, y sal, y tégase vna composicion hecha de la pança de la parte mas gorda del atun, y atun de hijada salado el tercio en câtidad de la pânça, y piquense juntamente la vna con la otra, como la salchicha, añadiendole yeruas odoríferas, y puedese poner en lugar del atun de hijada queso rallado, y yemas de huenos crudas con pimienta, canela, clauos, nuez moscada, y açafra, y si te pareciere ajo, rellenenense los pulpetones con la dicha composicion, y haganse aslar en el asador, untandolos de quando en quando con ajo, y agraz, mezclado con vino cozido, y en estando cozidos siruense calientes con su saborcillo por encima. De la pulpa del atun se hazen todas aquellas viandas, y guisados que hemos dicho del Sollo, y lo mismo de sus interiores.

De los guisados del pescado llamado palomida.

Tiene el pescado llamado Palomida la misma forma, manera del atun, tiene la cola partida en dos alas de vna y otra parte aguda, y tiene la misma corteza que el atun, es en su tiempo

tiempo muy bueno, comiençase su pesca desde el mes de Março, y dura por todo Junio, mas o menos, segun el tiempo. De los grâdes se hazen las mismas viandas y guisados que del atun, los medianos, y los pequeños se pueden freyr, y assar en las parrillas, queriendo hazer pulpetas, y tajadas de los grandes y pequeños, tomese la palomida que sea fresca, y quitesele la corteza, y cortese el pescado a lo largo, y de la pulpa haganse las tajadas en adobo, y despues se estufaran, y se assaran en parrillas. Puedense hazer tambien pulpetas, y escudillas picadas de todas las maneras q̄ se haze el Sollo. Puedense tambien las dichas tajadas freyr despues que aurân estado en adobo: siruansse con çumo de naranja, y pimienta por encima.

Del pescada llamado Robalo.

EL pescado llamado en Italia Espigolo, y en Castilla Robalo, es pescado maritimo, y en diuersos lugares tiene diuersos nombres: en Venecia le llaman Varoli, en Genoua Lupi, en Roma Espigolo, en Pisa, y en Florencia Ragni. Los de Venecia son mas grandes que los de Roma, es blanco, en la pança tiene dos plumas, la cola entera, dos alas en el lomo, la vna con punta, la otra sin ella, es su tiempo dellos desde el principio de Deziembre, hasta todo Hebrero,

Viandas Quaresmales

brero en el qual tiempo estan llenos de leche, y hueuas, quando entran en el mar en el rio son perfetissimos, y en el Tiber, y en el Po, son blâquissimos plateados. No son tan buenos los q se toman en el mar, estanques, ò albuferas, los quales son pardos en el lomo, los mas pequenos que se toman en la Primavera, son buenos por todo Julio, friense, y assanse en parrillas, los grandes despues de bien limpios, y destripados se cuezen con agua y sal assi enteros, cada pedaço del tamaño que se cueze el Sollo, y se sacan las ouas y hueuas, hazense tambien potajes a la Veneciana, como de la Embrina. Puedense tambien cozer con vinagre, agua, y especias, como se cuecen las truchas. Los medianos se hazen en escaueche de la manera que el carpion, del gordo de la cola, que es la parte mas solida, y sin espinas, se pueden hazer pulpetas rellenas, y se pueden assar en el assador, y en parrillas, y en caçuela con fuego abaxo, y arriba.

De la embrina pequeña.

EL pescado que en Roma llaman Embrina pequeña, es muy semejante al Robalo, sino que tiene mas levantada la cabeça los ojos mas grandes, y la pulpa mas tierna que el Robalo, quando no passan de peso de tres libras, son excelentes y perfetissimos, especialmente para escaueche. Hazense deste pescado todas las
vian-

viandas y potajes que se hazen del Robalo , y del Corbo.

Del pescado llamado Corbo.

EL pescado llamado Corbo , entiendo que tiene este nombre, porque tiene el lomo algo corbado, y arqueado el cuello y tiene en el lomo vna sombra negra, y mucho mas los que se pescan en el mar, ò en los estanques , y menos buenos que los que se pescan en las bocas de los rios y tienen la escama mas menuda que el espigolo, y la carne mas solida, tienē dos piedras en la cabeça, como la embrina, aunque no tan grandes, hazense del corbo los mismos guisados que del espigolo.

Del pescado llamado en Italia Orata, en Castellano Doradilla, o Dorada.

LOs pescados llamados en Roma Oratas, se crían tanto en el mar , como en los estanques : tienen la escama muy menuda , y tira a plateada, y tienen vna linea seguida de la cabeça hasta la cola, y cerca de la cola vna mancha negra atravesada, tienen partida la cola, y quatro ordenes de dientes, dos abaxo , y dos por la parte de arriba, y fuertes los dientes , como los de vn hombre , como los tienen tambien los

Viandas Quaresmales

los demas pescados del mismo genero: comiença su pesca desde Nouiembre, y dura por todo Abril. Limpio pues este pescado de sus interiores, y bien lauado, se ponga en vna composiciõ de azeyte, sal, vinagre, y flor de hinojo por dos horas, y pongase en las parillas, y assese cõ fuego templado, mojandolo con la misma composicion, en la qual aura estado a remojo, y reboluiendolo de quando en quando, para que se cueza mejor, siruase caliente con el mismo saborcillo por encima, y queriendolo freyr escamense, y destriprese, y lauense bien, y poluorizese con sal, para que tenga mas sabor enharinense, y friase con azeyte de azeytunas, y siruase caliente con limoncillos cortados, ò con çumo de naranja por encima.

Para hazer potaje de la Orata.

TOmense estos pescados frescos, escamense, destriprese, lauense, y ponganse en vn vaso de tierra, ò de cobre con azeyte, vino, agua, aguaz, y sal, pimienta, canela, y açafran, y agraz, y cebollas, y haganse cozer, y antes de seruirse pongaseles vn manojo de yeruas cortadas, y si quisiere que el caldo renga vn poco de cuerpo, pondranle almendras mājadas.

Para

Para salpresar, marinar, y conseruaren escaueche la dicha orata, o dorada.

PARA conseruar en escaueche, ò vinagre las doradas, no ha de ser mas q̃ de tres libras cada vno, saquenles las entrañas, ponganlas en sal por media hora, enharinense, y frianse con azeyte de olinas, y en estando cozidos ponganse en vn vaso, en el qual aya hojas de laurel, y sobre el pescado pongase vinagre hiruiendo con sal, y pimienta dos vezes, saquense del vinagre, y ponganse otras hojas de laurel, ò arrayan enxutas, y siruanse calientes, ò frias, a beneplacito, con açucar, y vinagre rosado por encima, y queriéndolas enharinar despues de fritas, como està dicho, se pondran en vn vaso de tierra, en el qual aya vinagre, y vino blanco, y vino cozido, tanto del vno como del otro, con sal, pimienta, y açafrañ bastantemente hasta que hierna, y dexenlas estar, y seruirsehan calientes ò frias, a beneplacito, y queriendolas cōseruar en vinagre, haganse assar en parrillas sin escamarlas, y dexense enfriar, y ponganse despues en vn vaso de tierra la vna sobre la otra cō granos de hinojo entre la vna y la otra, y haganse hervir en vn poco de vinagre, y vino cozido, ò açucar, pimienta, y clauos molidos, y este saborcillo tenga mas presto de lo agrio, que de

Viandas Quaresmales

de lo dulce, y dexense enfriar, y despues pongase sobre el pescado en el dicho vaso, y tengase cubierto, y en lugar fresco. Desta propia manera se puede acomodar el robalo, el corbo, el fragolino, el dental mediano, y los pedaços del Sollo assados en parrillas sin ser escamados.

Del pescado llamado Denton.

EL Denton se cueze con agua, vinagre, vino, y açafran. Y tambien de todas las maneras que hemos dicho de la orata en el precedēte capitulo.

Del pescado llamado Fragolino, y en Latin Eritius.

EL Fragolino es vn pescado menos viscoso que los demas, tiene la pulpa solida, y blanca: y demas de los guisados que pondremos del, tratando de los conualecientes, se puede guisar de todas las maneras que hemos dicho de la Orata.

Del pescado llamado Alosa.

EL pescado que llaman en Italia Lacia, es el que nosotros dezimos Alosa, pescado marino, que gusta de entrar por los rios grandes,

des, tiene muchas espinas, y requiere cozer mucho, cuezese con agna y sal, de la manera que el Sollo, siruese enxuto con peregil por encima, y en platos con salsa blanca, ò verde, y despues de cozido se le puedē sacar las hueuas, y se mojan en vna poca de agua, para que puedan mejor tomar la harina, friense, y siruense con çumo de naranja, y sal por encima, sus hueuas se comen con salsa blanca, aunque muchas vezes las frien.

Para assar Alosa en parrillas.

TOmēse las Alosas frescas, y limpias de sus interiores, tripas, y hiel, dexandole las hueuas, y los hueuos, las orejas limpias de vnas barbas que tienen: en estando lauauas sin ser escamadas ponganse en vn vaso, en el qual aya azeyte, y sal, y reboluiendolas, de manera que se vnten por todas partes, dexasenlas por vna hora para que tomen mejor la sal, y sean mas sabrosas, ponganse despues en parrillas, y cuezan poco a poco a fuego manso, porque quieren cozer mucho, como està dicho bueluanse a menudo, y mojen se con azeyte, y vinagre, y en estando assadas, siruense calientes con vn saborcillo hecho de vinagre, y vino cozido. Querriendolas en el assador, tomen se despues que auan estado en el azeyte, y sal, y assen se en vn assador con dos medias cañas a los lados a lo largq

Q

largq

Viandas Quaresmales

largo, y entre el assador y las cañas hojas de laurel, ò vnas ramillas de romero, ò de salvia, para q̃ las Alosas no se peguen al assador, y hanganse assar a poco fuego, mojandolas de quando en quando con vn saboreillo hecho de vinagre, vino cozido con sal, pimienta, y flor de hinojo, y quando seran cozidas siruense con el mismo saboreillo. Puedense tambien assar de otra manera, es a saber, despues que han estado en azeyte, y sal se roma cada vna, y se pone entre quatro medias cañas, y se ata con hilo bramante, dexando vn pedaço del hilo largo, cuelguense con el hilo cabeça abaxo, y haganle assar desta manera, y quando las querran reboluer, vayase quitando el hilo, y vtandolas con gūmo de naranja, azeyte y açucar, y en estãdo assadas siruense calientes en el mismo saboreillo.

Para salpresar, y bazer en escaueche las Alosas.

TOmense las Alosas no muy grandes, y antes de leche que de huevos (lo qual se conocera apretandoles el ombligo, por el qual se conoce si son de leche, ò de huevos, aunque tambien se puede conocer, porque las de leche tienen el hilo de la pança mas sutil) escamenense si te pareciere, y vayanse punçando por todas partes con la punta de vn cochillo, limpiense

piense, y lauense bien, y por vna hora haran que esten con vn poco de sal, y despues enharinense, y frianse con buen azeyte a poco fuego, para que pueda incorporarse, y en estando fritas, las q se han de poner en escaueche tenga se aparejado vn vaso, en el qual aya vinagre, açucar, pimienta, y sal en abundacia que hierua, y en auiendo sacado las alosas se pondran assi calientes en vn vaso con hojas de laurel, ò de arrayan, arriba y abaxo, y echarselesha el vinagre hiruiendo por encima en dos vezes, y luego sacarsehan del dicho vinagre, y dexarsehan escurrir sobre otras hojas de arrayan, ò de laurel, y scruirsehan calientes, ò frias, a beneplacito, y duraran en su perfeccion, diez dias. Las que se auran de enharinar, en estando fuera de la sartén se pondran en vn vaso de tierra, ò de madera proporcionado cõ vna cõposicion hecha de vinagra, vino, cozido, açucar, pimienta, canela, clauos, vino, sal, y açafra, y todo hervira juntamente, y assi caliente se echara sobre las Alosas, dexádolas estar, hasta tanto que las quisiere seruir, y hechas desta manera requirien tener del agrio, y dulce. Puedense tambien las Alosas hazer en el horno, despues que estaran escamadas, del modo que se hazen las tencas.

Del pescado llamado Cefalo.

Ay muchas especias del pescado llamado Cefalo,

Viandas Quarcinales

lo, los grandes tienen la cabeça llana, y en Italia les llaman migliacim; los medianos tienen la cabeça redonda, y estendida: los otros muy pequeños son mejores, son redondos, y se crían en el mar y en los estāques, y entran en los rios, en Venecia les llaman Cefali de buen budello, en la valle de Comarechio, letragano. En la Toscana, magini. Para assar pues el Cefalo grande en parrillas, destripenlo por la parte de las orejas, dexandole las huevas sin escamarles. lauele en muchas aguas, y pongase en vn a composicion de azeyte, sal, flor de hinojo, y vinagre, y dexese estar por media hora, y pōgase despues sobre las parrillas, y hagase assar a poco fuego, mojandolo con la misma composicion, en la qual aurā estado a remojo, y en estando assado siruase con passas cozidas en arrope, y en la misma composicion, y si el Cefalo no tuviere huevas (porque muchas vezes estan llenos de vna inmundicia negra, principalmente aquellas que se crían en los estanques) lauele por dentro con muchas aguas claras, y rellenese de nuezes mondadas majadas, y mezcladas con pan rallado, pimienta, y passas, y vn diente de ajo, y yemas de huevos crudos batidos con las dichas cosas, y en estando relleno assese en parrillas, y siruase con el mismo saborcillo por encima. Puedense tambien despues de assados simplemente sobre las parrillas conseruar en vinagre, como hemos dicho de la orata.

Para

Para assar el Cefalo grande en el assador.

TOmese el Cefalo grande, y escamefe, y limpiefe de sus entrañas, cortese a pedaços, como se haze de las enguillas, hagase estar en vn vaso por vna hora, en el qual aya agraz, sal, y pimienta, vayanse poniendo los pedaços en el assador, y entre vno y otro vna hoja de laurel, ò de saluía, haganse estar a poco fuego, mojan dolo con aquella composicion con que estuuieron en remojo, y en estando assados, siruense con la misma composicion, la qual aya heruido con vn poco de pimienta, y canela por encima, y queriendolos freyr cortense por el hilo del lomo, como se suelen cortar las tencas, dexandole sus interiores, si fueren buenos enharinense, y frianse con azeyte dulce, y siruense calientes con perejil frito, pimienta, y çumo de narája por encima, puedenfe tambien freyr sus interiores, dandole de traues algunos cortes para que mejor se puedan cozer. Puedenfe tambien adobar en el caueche, ò marinarse así enteros, como cortados, del modo que està dicho de las Oratas.

Para hazer potaje de Cefalo grande.

TOmese el Cefalo antes de mar, ò pescado en el rio, que de estanque, porque siempre

Viandas Quaresmales

serà mejor, y aduertete, que sea fresco, escam-
fe, y al que fuere de estanque saquensele las t-
pas, y podras si quisieres cortarlo a pedaçõs
pongase en vn vaso de cobre, ò de tierra co-
vn poco de vino blanco, azeyte, agua, y vn po-
co de agraz, y pimienta, sal, canela, y açafra, ha-
gase hervir poco a poco, y poco antes de ser-
uirlo, põgase vn manojo de yeruas cortadas
y en estando cozido, siruase con su caldo po-
encima: en el dicho potaje se pueden tambien
poner cebollas picadas, granos enteros de a-
graz, y se puede tambien hazer espesso el caldo
con almendras majadas, ò con pan rallado.

*Para cozer Cefalos medianos, y pequeños
en parauillas, y de otras maneras.*

Si tendrà los Cefalos Muginos buena tripa,
Sno ay paraque sacalle sus interiores, ni para
que escamarlo sino solamente lauarlo, y hazer
lo estar por media hora en vn vaso cõ azeyte,
vinagre, sal, y flor de hinojo, pongase a assar so-
bre las parauillas a poco fuego, mojandolo con
la misma composicion, en la qual aurà estado a
remojo y siruase con las mismas materias que
hemos dicho del Cefalo grande assado en par-
rillas. Puede se conseruar y freyr, y marinar, y
adonar en escaneche; como hemos dicho de
las otras conseruadas en vinagre; y queriendo
hazer

hazer de potaje con cebollas, y yeruas, ò con otras materias, guardese el orden del capitulo passado, auiendo primero escamado, y destripado el Cefalo.

Para freyr los interiores del Cefalo, y hazer potajes dellos.

TOmesele la tripa del Cefalo en el tiempo que està mas gordo, y sobre todo que sea fresco, y limpio de toda inmundicia, quitesele vn nervio que tiene, y enharinese con la flor de la harina, y friase en azeyte, y siruase caliente con çumo de naranjas, y pimienta, y sal por encima, y si quisiere hazer potaje, cortese a pedaços, y tengase el mismo orden que hemos dicho del potaje del Cefalo grande.

Para guisar las buenas del Cefalo de diuersas maneras.

TOmense las hueuas frescas que no se les aya rompido el pelligito, haganse cozer en agua, y sal, y sin desbazerlas enharinense con la flor de la harina, y frianse con azeyte, y siruase con çumo de naranja, sal, y pimienta por encima. Puedense tambien assar sobre las parri-
llas, auendolas primero cozido, y mojandolas

Q 4

con

Viandas Quaresmales

con azeyte, y seruirsehan calientes, de la misma manera, y queriendolas en potaje, en estando cozidas se cortaràn de traues en tajadas, y se harà potaje cõ el caldo de otro pescado, de la manera q̃ se haze el potaje del Cefalo grãde.

Del pescado llamado en Italia Tiglia, y en España Besugo, y en algunas playas Pagel.

LA Tiglia es vn pescado muy gruesso, y pocas vezes passa de dos libras, ay dos especies, vna es roxa encédida, como fuego, la otra es pauonada, y parda, la roxa es la mejor, y se pesca en las Playas, tiene pocos interiores, y tiene la cabeça corbada, como el puerco, tiene dos pendientes en la barba. La pauonada tiene mayor escama, y no es tan perfecta, porq̃ se cria en estáques, y tiene en los interiores grande inmundicia: si la Tiglia fuera de estáque, saquésele las tripas por el ombligo cõ vn cuchillo, dexándole el higado que es su bondad, a las otras quãdo son frescas no ay para q̃ sacarle las tripas: pero toda suerte dellas se emboluerã en vn poco de sal, y flor de hinojo, sin escamarse, pñete caliêres cõ çumo de natãjas, pimiêta, y sal por encima, los demas guisados deste pescado, los hallaras donde trataremos de potajes para enfermos.

Del

Del pescado llamado Salpa.

LA Salpa tiene muy linda apariencia, está adornada de vnas lineas amarillas, y el cuerpo pauonado, largo de pança, y estrecho en el fin de la cola: tiene vnas espinas agudas en el lomo, y hazense de la salpa todos los guisados, y viandas que de las oratas, y del fragolino.

Del pescado llamado Sarda.

LA Sarda maritima, y de lago, son de vna misma especie, es pescado pequeño, y tiene vna ala en el lomo, es de color celeste, que retira a plateado, tiene pocos interiores, poca escama. Tomense pues las Sardas frescas, y sin escamarse lauarse y haganlas estar por media hora en vn vaso con azeyte, vino cozido, sal, pimienta, flor de hinojo, çumo de agraz, ò vinagre, comese despues vn bastõcillo, ò vn hilo de hierro sutil, enhilense por los ojos, y pónganse sobre las parrillas, al principio con el lomo házia abaxo, mojenle con aquella composition, en la qual han estado a remojo, rebuelnanse algunas vezes hasta que esten cozidas, firuense calientes con el mismo saborcillo, en el qual estuuieron a remojo: desta propria manera se puede cozer sobre el papel doblado hecho a modo de vn candil de azeyte, y primero

Q s

que

Viandas Quaresmales

que se pongã en el papel, se vntara el dicho papel con azeyte o con manteca de vacas, y ponganse las Sardas en el, sin estar mojadas, reboluiendolas algunas vezes, y firuansc callientes de la manera q̃ hemos dicho. Queriendolas hazer en caçuela, despues q̃ auran estado en la dicha cõposicion, põgase en vna caçuela de tierra, en la qual aya azeyte, manteca de vacas, y dese le vna calda arriba, y abaxo, como se hazen las tortas, y antes que se acaban de cozer, añadãseles de aquella cõposicion, en la qual estuuieron a remojo, de modo q̃ vengan casi a cubrirse, y hãganse acabar de cozer: firuansc con el mismo saborcillo por encima. Suelense tambiẽ poner granos de agraz, passas, y yeruas cortadas, ò cebollas solas, añadiendoles sus especias, y hazense de las Sardas otras viãdas, como diremos a proposito de los enfermizos.

Para freyr y hazer en eschaueche las Sardas.

TOmense las Sardas frescas, escamẽse, y lãuansc, y ponganse sobre vna mesa, mezcõ vna poca de sal blãca, por vn rato, despues enharinẽse, y friansc cõ azeyte q̃ serã siẽpre mejor q̃ la manteca, y en estando fritas, firuansc con çumo de naranja, ò limoncillos cortados, ò peregil frito por encima, y despues q̃ estaran
fritas

fritas cōseruādolas en hojas de laurel, ò de ar-
rayan, y si las quisiere marinar, ponlas despues
q̃ estarā fritas en vinagre, en el qual aya açucar,
ò vino cozido cō a çafran y cōseruenle en este
escaueche, hasta tãto q̃ las quisiere seruir: en el
verano en lugar de vinagre se puede poner qu-
mo de agraz incorporado con yemas de hue-
uos, ò migajon de pan, tambien despues de fri-
tas suelen cubrirse con salsa verde.

*Para hazer albondiguillas, y otras viñ-
das de la pulpa de las Sardas.*

TOmenle las Sardas frescas y escamenle, y
alsi crudas quiteseles la cabeça, y las espi-
nas que tienen en medio, piquense con el cu-
chillo, y por cada libra de Sardas piquense tres
onças de atun de hijada bien remojado, y vn
manejo de yeruas, y añadanseles tres quartos
entre pimieta, canela, clauos, y nuez moscada,
y estando todo bien mezclado haganse peloti-
llas, y peros, y cuezanle. En lugar del atun de
hijada se puede poner pan rallado, yemas de
hueuos, tres onças de queso seco rallado cō las
dichas albōdiguillas, se pueden poner tambien
cebollas fritas, y picadas. Puedense hazer tam-
bien de otra manera, en lugar de picar las sar-
das con el cuchillo, las majaras con tres onças
de piñones remojados, añadiēdoles yeruas pi-
cadas, passas, açucar, las sobredichas especias, y
en estan-

Viandas Quaresmales

en estando hecha la composicion se haran las albondiguillas, ò si te pareciere torta.

Del pescado llamado Rodauallo.

ES vno de los mejores pescados el Rodauallo, es largo, y redondo, y en la pança blanquísimo, el lomo negro con ciertas pintas, que parecen diamantes, tiene la boca por la parte de abaxo blanca, y los ojos a la parte de arriba: el mostacho agudo, y corto, y poca cola. Para hazer pues potaje del Rodauallo, que es la mas sabrosa comida que del se puede hazer, especialmente si es grande, se le quite el pellejo negro que tiene, y se le saquen los interiores por la parte de arriba, y fino los querran escamar, lo lauaran con agua caliente, quitandose aquella viscosidad que tiene sobre las pintas, y el que será grande cortariela a tajadas, y el mediano, y el pequeño se pueden dexar enteros, ponganse en vn vaso de cobre estañado, ò de tierra, con azeyte, maluaña, ò buen vino blanco, agraz, y agua, tanto que cubra el pescado dos dedos, porque siere que los tales pescados estaran apretados al cozer, y tuuieren menos composicion, seran mucho mejores, añadiendoles especias dulces, y buena cosa de sal, haganse heruir poco a poco, porque quieran cozer mucho, y porque quando es entero, es cosa dificultosa reboluerlo de vna parte à otra

otra sin despedaçarle, hase de cozer con la covertera encima, como las tortas, y quando estara cozido, siruase caliente con su caldillo por encima, y cebollas fritas, puede tambien hazer el caldo espesso con almendras majadas.

Para assar el Rodauallo en parrillas.

TOmese el Rodauallo, que antes sea mediano, ò pequeño que grande, porque se pueda cozer mejor, limpie se de sus interiores, y se podra escamar, si quisieres, lauese despues, y por vna hora pongase en vn vaso, en el qual aya vinagre, sal, vino cozido, ò açucar, pongase sobre vnas parrillas si estuviere escamado con ramillas de romero majadas en azeyte debajo, y hagase cozer a poco fuego, reboluiendolo, y mojandolo con la dicha composicion, en la qual estuu a remojo, y quando estuviere cozido siruase con el mismo caldillo por encima.

Para freyr el Rodauallo.

TOmese el Rodauallo, y si fuere grande escame se, y hagase pedaços, el mediano, y el pequeño, dexense enteros, y en estando destripado y limpio de sus entrañas, lauese y poluorise se con sal molida, enharine se, y friase con azeyte, y siruase caliente con çumo de naranja

Por

Viandas Quaresmales

por encima. Puede se tambien poner en adobo real, y despues enharinarle, y freyrlo, y aun despues que sera frito se puede marinar, y poner en escaueche, como hemos dicho de las oratas. Es tan real este pescado que se suele seruir con varias diferencias de salsas, y saborcillos.

Para hazer xelea del Rodauallo.

EL Rodauallo quando sera mas grande tan to mejor, tomese del modo sobre dicho, saquense las entrañas, lauase, compartase en pedacos, y sobre todo no le dexe la piel, ni las alas, ponganse los dichos pedacos en vn vaso de tierra que sea hondo con agua, y vinagre, y vino blanco, y buena cantidad de sal, y sea la composición tanta que cubra dos dedos el pescado, y por cada açumbre de agua pongase vna media de vino, y vn quartillo de vinagre fuerte, espumese con vna cuchara de madera (lo qual se haze, porque no salga negra la xalea, y en estando espumado pongasele dentro pimiento, y gengibre juntamente, bien majado, con vn poco de açafran, y acabese de cozer poco a poco, y en estando cozido el pescado ponganse en vn plato de plata, en el qual pueda caber la composición con el pescado debaxo, y en este cozimiento ponganse almendras dulces mondadas, y cortadas, y ponganse en vn lugar fresco a congelar. Siruase despues assi elado. Puede se

debe tambien partir en platos con la mesma de
coccion encima, y quedará en arbitrio poner
vn poco de açucar sobre la dicha composició,
mas para conseruarlo algunos dias sera mejor
sin açucar, y que tenga mas del agrio que de
otro. De la propia manera se puede hazer xa-
lea del Rouadalle, del denton, y de la rajada, y
de las anguillas maritimas, &c. Con condicion
que sean frescos, y no sean de escama.

De los pescados Rouadalle, y Lenguado.

AY otra especie de Rouadalle, llamada Psi-
ta, ò Passer en Latin, y en Italia Passera', es
pescado remachado, y redondo: pero no tan
grande como el Rodauallo sobredicho en los
capitulos passados: tiene vna corteza del color
del paxaro, es blanco debaxo la pança, tiene la
boca al contrario del Rodauallo. El Lenguado
es tambien pescado remachado, y del mesmo
color que el Rouadalle, aunque mas escuro, y
mas largo, y tiene menos espinas, y la boca al
contrario del Rouadalle, es a saber hazià la ma-
no yzquierda: el vno y el otro se guisan de la
propria manera que el Rodauallo, despues de
limpios destripados, y escamados.

*Del pescado llamado Rajada, y Esqua-
dro.*

Viandas Quaresmales

LA Rajada tambien entra en el numero de los pescados remachados, ay dos especies, vnos ay con dos colas, y otros cō vna: algunos tienen la cola con puas, y otras ay que tienen en el lomo vnas señales de varios colores: pero la que es mas grande es la mejor, tiene la pança blanquissima y el mostacho le tienen como los murciegalos, tienen grande higado. El Esquadro de la mesma especie, y comunmente le llaman en las plaças de España Escrita, requiere la rajada ser cozida con muchas aguas, y sal, y siruēse con ajada, quitasele el pellejo, y del se suelen seruir los espaderos y otros oficiales, y se corta a pedaços, y se ha de cozer cō agua y sal, y se sirve con peregil por encima, y ajado en platos, y quisiere puedes hazer potaje con cebollas nuevas picadas, y otras cosas, guardando el orden que hemos dicho en otros potajes, de su pulpa se pueden hazer pulpetas, y pulpetones, y tajadas, acomodandolas como hemos dicho del Sollo. Puedese tambien despues de cortada a rajadas, y estado en adobo enharinarse, y freyrse con buen azeyte, y despues de cozidas las pulpetas en pedaços de dos libras cada vna, dexarlas enfriar enharinar las, freyr las, y seruir las con diuersos sabores por encima, ò verdaderamente con dientes de ajos cozidos, peregil frito, pimienta, y gūmo de naranja por encima. Las Escritas que ordinariamente son mas pequeñas, se frien enteras,
y de

y de las medianas se haze potaje.

Del pescado llamado Lamprea.

LAs Lampreas son de muchas especias, es a
saber de mar, de rio de lagunas, de Albufe-
ras, ò otras aguas represadas manantiales: pero
todas son esuaradizas, sin escama, y todas tienē
cerca de las orejas siete agujeros por vandas
grandes cerca de la cola tienen dos plumas,
vna de lo alto, y otra de lo baxo, y tienen po-
cos interiores, en el color se semeja a las angui-
las, y tienen vnas pintas por el cuerpo, como
los pardos, los dientes espessos, los ojos peque-
ños, las de los rios suelen ser de color celeste,
no pasan del grueso de vn dedo, no son muy
largas, y son blancas debaxo la pança, es comi-
da de Primavera. Tomase pues la lamprea gran-
de sin sacarle la sangre, quitesele la vascolidad
con agua, no muy caliente, y con vn cuchillo
pequeño saquesele por el ombligo vn intestino
que tiene desde la cola hasta la cabeça. Puede-
sele tambien si quisieres sacarle la hiel, aunque
no importa por ser pequeña, y nada enfadosa:
pero si les quisieres quitar la sangre, hazlas mo-
rir en maluaia, ò vino blanco, con vn poco de
sal, y quando sera muerta, saquesele la sangre
en aquel mismo vino, quitandole la vascolidad
de la manera que hemos dicho: si la Lamprea
fuere muy grande en demasia escamar se ha, co-

R

mo

Viandas Quaresmales

mo la angilla, y en tal caso no ay que quitalle la viscosidad con agua caliête cortese a pedaços, como la anguilla, y hagase estar por vna hora en vn vaso con vn poco de sal, flor de hinojo, azeyte, çumo de agraz, y ponganse en el asfador. Poniendo entre vn pedaço y otro hojas de laurel, ò de salvia, los quales pedaços se han de cozer a fuego lento, y en estando casi asfados, hagaseles vna corteza con pan rallado, flor de harina, canela, y açucar, y en estando cozidos, firuante con vn saborcillo por encima hecho de su sangre, y de aquella composicion, en la qual fue muerta la Lamprea, añadiendole pimienta, açucar, clauos, y canela. Puedese tâbien tener sin corteza, y solo cõ el dicho saborcillo.

Para hazer la Lamprea en caçuela.

TOmese la Lamprea, la qual siendo viua (q seirà mejor) se hará morir en vn vaso, en el qual aya maluaia, y sal, saquesele la sangre, y pongale con la composicion en que fue muerta, saquesele la tripilla, y lauesele aquel lugar por donde le fue sacada la sangre con la misma maluaia en que fue muerta, y quitesele la viscosidad con agua caliente, y en cada agujero pongese vn clauo de especia, y vna raja de canela, y en la boca vna nuez moscada, o vn quarto de la dicha nuez, segun fuere grande la Lamprea, y despues hagase vn relleno, entrocandola,

la, y pongase en vn vaso de tierra, ò de cobre, que no se pueda deshazer, y cubrase de azeyte de oliuas, que le cubra tres dedos, y de azeyte de almendras dulces, ò verdaderamente de mäterca de vacas, y la sal, y hagase cozer poco a poco con fuego arriba, y abaxo, y en estando hervida por vn quarto de hora poco mas, ò menos, segun su grandeza, cuelese el azeyte poco a poco, de modo, que lo demas quede con la Lamprea, y tengase despues hecha vna salsa de almendras dulces tostadas, bien majadas en el mortero con vnas passas, y destemplense las dichas cosas con la sangre, y con la maluasía, en la qual murio la Lamprea, añadiendoles pimienta, canela, clauos, nuez moscada, y açucar todo a buen juyzio, y hagase que la composicion sea liquida y clara, como la leche de almèdras, y pongase en el vaso en el qual està la Lámprea, el qual vaso se meneara con la mano, de manera, que lo que quedò del azeyte se incorpore, y hagase acabar de cozer con la dicha salsa, añadiendole vn poco de agraz, y çumo de naranja, siruase caliente con açucar, y canela por encima, y sino la quisieren entera, cortese a pedaços. Puedese tambien seruir fria, pero será mejor caliente, y aunque es verdad que la Lamprea se puede guisar, y freyr de todas las maneras que la Anguilla: pero las mejores son las dos sobredichas, y en pastel, de le manera que en su lugar diremos. Aduiètele

R 2

que

Viandas Quaresmales

que à las grandes se les pueden quitar los dientes.

Para assar la Lamprea en parrillas.

TOmense las Lambreas, haganse morir cō vino blāco dulce, y sacadas del vino, quíteseles la viscosidad con agua tibia, lauense, saquelese la sangre, la qual se recoxa, y conserue, mezclada juntamente con çumo de naranja, para que no se quaje, y pongase la Lamprea por vn quarto de hora en vn vaso, en el qual aya azeyte, pimienta, sal, y cumo de agraz, ò vn poco de vinagre, y a cada vna de las Lāpreas se acomode almodo de vna rosquilla, y despues saquense del vaso, y pongase en las parrillas, y haganse assar, reboluiendolas, y mojandolas con la dicha composicion, y quando estarán assadas, siruansse calientes con vn laborcillo hecho de la dicha materia, en la qual han estado a remojo, y cō su sangre conseruado cō el çumo de naranja, açucar y canela, el qual tenga vn poco de cuerpo, y de suauidad, el cuerpo se ha à con passas. Puedense tambien assar en el assador, despues que se aurā acomodado a modo de rosquillas, y traspassadas con vn hilo de hierro sutil, el qual juntamente con las Lampreas se atará en el assador, y haganse assar como las Lambreas grandes, y siruansse con el mismo laborcillo por encima.

Para

*Para hazer en caçuela las Lampreas de
rio.*

TOmenfe las Lampreas de la manera que
eſtá dicho en los otros capitulos, y hagã-
ſe tajadas redondas, y ponganſe en vna tortera
de cobre, ò de tierra con azeyte, que eſten me-
dio cubiertas, y ſal, y flor de hinojo, y haganſe
freyr vn quarto de hora cõ fuego encima, cue-
leſe poco a poco el azeyte, y añadanſeles çumo
de agraz, vn poco de malaçia, o vino blanco,
y ſu ſangre deſtemplada con el miſmo vino, vn
poco de açucar, clauos, canela, y vnas pocas
de paſſas de Corinto, hagafe heruir todo jun-
tamente con las Lãpreas por vn quarto de ho-
ra, y ſiruanſe calientes con la miſma compoſi-
cion por encima. Deſta manera ſe pueden ha-
zer ſolamente con flor de hinojo, azeyte, y ſal
ſin ſacarles la ſangre, y ſe ſiruan enxutas con
çumo de naranjas, pimienta, y açucar por en-
cima.

*Para ſalpresar, marinar, y hazer en eſca-
ueche las Lampreas.*

TOmenfe Lampreas ſin ſacarles la ſangre,
limpienſe con agua tibia, como eſta di-
cho, y haganſe eſtar por vn quarto de hora en
vn vaſo con vn poco de azeyte, y ſal, enha-

R 3

rinenſe

Viandas Quaresmales

rinense despues, y friante, y en estando fritas, ponganse en vn vaso, en el qual aya vna composicion hecha de çumo de agraz, açucar, y vino blanco, y vn poco de vinagre, pimienta, canela, clauos, nuez moscada, y açafrañ, la qual composicion aya hervido, y hierua quando se ponga dentro la Lamprea, atape se el vaso, y dexense estar las Lampreas, hasta tanto que las quisiere seruir, despues siruense calientes, o frias, a beneplacito: pero si las querran marinar para mucho tiempo, no ay para que poner agraz, ni açafrañ, sino vinagre, açucar, y vino, y en estando fritas se pondran con la dicha composicion hiruiendo con algunas hojas de laurel, ò de arrayan, saquense despues y dexense colar, y conseruense con hojas de laurel, ò de arrayan menudas, siruense con açucar, y vinagre rosado por encima, y desta manera se pueden conseruar cinco dias.

Puedense tambien las Lampreas guisar de todas las maneras que el Rodauallo, y el pescado llamado Morena: la Morena es vn pescado del largo de la Lamprea, mas diuerso color, y retira mas a leonado, y negro, y està pintada con diuersos colores, es pescado que se desliza mucho, su pulpa es blanda, y blanca, sus interiores semejantes a los de la anguilla, y tiene diuersas espinas muy delgadas, es su comer desde Nouiẽbre hasta todo Março, porq̃ de verano no es sana: Guisase en caçuela desta manera. Tomense
las

las Morenas frescas, limpienle de sus interiores, y clauando la cabeça en vn garauato, tomaran dos cañas, ò dos palos, vno de vna parte, y otro de otra, y apretando bien començando de la cabeça se yrà tirando hàzia baxo, hasta la cola, porque desta manera todas las espinas se baxã a la cola, y lo mismo es del congrio fresco. Aunque tambien suelen dalle a la Morena con vn bastõ, y dessollarla, y cortarla a pedaços, hecho esto se pone en vna olla, ò caçuela con poquissima agua, azeyte, y agraz, y especias dulces, cebollas, y yeruezillas, y vino cozido, y fino las quisieren dessollar, se limpien con agua caliente. Tambien se suelen assar en el assador, y guisar de otras maneras, como la Lamprea.

Del pescado llamado Congrio.

EL pescado Congrio es de la misma especie que la anguilla, verdad es que es maritimo, y tiene la cabeça mas grande, y de la mitad arriba es mas gordo que la anguilla, tiene la pança blanca, y lo restante de color celeste, es por excelencia bueno en su tiempo, es a saber desde Deziembre, hasta todo Março. Para assarlo en el assador desuellase, como la anguilla, y limpie se de sus interiores, y cortese a pedaços redondos, y assese, como auemos dicho de las Lampreas, y guisese tambien de todas las maneras que la Anguilla.

Viandas Quaresmales

Para cozer el Congrio.

TOma el Congrio bien limpio, y escaldalo con agua hirviendo, y con mucha sal, ponlo a cozer con agua hirviendo, añadiendole vn poco de vinagre (la sal se pone en todos los pescados gruesos en abundancia, para que tomen sabor, y el vinagre, porque tenga la carne tierna, y dura) y en estando cozido el Congrio, le pondras su salsa, que se haze desta manera. Tomaras almendras, y majalas muy bien en vn mortero, vnas pocas de auellanas, y con vn migajon de pan, y todo esto muy majado, y desatado con vinagre blanco, y caldo passarlohas muy bien por estameña, y despues echarlehas de todas especias, y yeruas cortadas menudas con su punta de agrio y hagase heruir esta salsa, y pongase por encima del Congrio cozido.

Para hazer Congrio fresco en caçuela.

TOmaras el Congrio cortado a pedaços bien limpio, y ponerlohas en vna caçuela con sus especias, mezcladas con sal, echarlas sobre el pescado con todas las yeruas deshojadas menudas, y vn poco de azeyte, passas, almendras, y piñones, y vaya al fuego a cozerse, y en estando cozido siruase caliente. De la propria manera se haze la cabeça del Congrio, poniendole bisal-

bisaltos, y la puedes si quisieres acabar de cozer en el horno.

Del pescado llamado Calamar.

EL Calamar es al contrio de muchos otros, porque ni tiene sangre, ni escama, y solo tiene vna espina trasparente, a modo de vn puñal en el lomo, y tiene muchas ramillas, y pelos blancos, y su cuerpo es a modo de vna bolsa, tiene en el cuerpo vna vexiguilla llena de vn licor negro, es su tiempo desde Nouiembre, y dura por todo Março, los pequeños siempre son mejores, que los demas se suelen freyr en Roma.

Potaje de Calamares, y Xibias.

LOs Calamares, y Xibias quieren ser muy bien lauados, y limpios, y despues sofreyrles, y no del todo, quando esten medio cozidos faquense de la sarten, y ponganse en vna olla, despues se ponen almendras mondadas, y passas, y piñones, majanse vnas pocas de almédras tostadas, y passenlas con vn poco de vinagre aguado con caldo de pescado, si lo huuiere, y sino con agua, porque no sea muy fuerte, y en estado las passas, y almendras vn poco fritas cō los Calamares, ò Xibias, acabarlas de cozer cō este caldo sobredicho, y hazer escudillas d̃llos.

R. 5

Para

Viandas Quaresmales

*Pura freyr , y hazer potaje de Calamares
de otra manera.*

TOmese el calamar pequeño , saquesele la
espina que tiene, cortandosele los ojos, y
reconozase bien, porque alas vezes aquellos
cabellos que tienen estan llenos de arena, lauē-
se muchas vezes con agua clara, aduirtiendo
que saldian mucho mejores , si se les arrancan
aquellos cabellos del cuerpo , porque muchas
vezes en lo hondo tiene arena : en estado laua-
dos pongaseles vna poca de sal, y frianse con a-
zeyte de azeytunas, y fínanse calientes cō çu-
mo de naranja, y pimienta por encima , aduir-
tiendo de no freyr en aquel azeyte otra cosa q̃
aya de salir blanca, porque al tiempo del freyr
se rompe aquella vexiguilla que tienen, la qual
tiñe el azeyte, si ya primero con destreza no le
huuierē sacado la vexiga al Calamar, ò a la Xi-
bia, procurando de no rōpella. Que iendo ha-
zer potaje cō el mismo sabor de la propria ve-
xiga, lauados, y limpios, de la manera sobredi-
cha los Calamares pequeños se pondran en vn
vaso de tierra, ò de cobre con azeyte , ò man-
teca , haziendolos freyr poco a poco , y aña-
diendoles tanta agua que los cubra , con espe-
cias dulces , y cebolla picada , sofrita , ò yer-
uecillas picadas, y çumo de agraz. Sino se quer-
ran

tan cō su saborcillo negro , quitesele primero la vexiga, como dicho es , y haganse heruir en el agua, y lauēse con agua fria, y hagase potaje de la manera que hemos dicho. Puedēse tãbien despues de fritos seruir con diuersas salsas.

Para hazer potaje de Calamares grandes.

TOmese el Calamar , y quitesele la espina que tiene en el lomo , y limpie se de vn pellejo que tiene al rededor, y abra se por medio , quiten se las barbas , limpien se los ojos , y la boca del arena, conseruese la vexiga llena de aquel licor negro, que es la gordura dellos , y en estando limpios hagase dellos muchos pedaços, y pongãse en vn vaso de cobre, ò de tierra con aze yte, y hagase freyr poco a poco, añadasele tanta agua que los cubra, y especias comunes, y dexese bien cozer, porq̃ quiere cozer mucho , y estando casi cozidos, tengase maluasia , ò otro vino blanco , y çumo de agraz mezclado con aquel licor negro de la vexiga, y todo junto pongase con los Calamares, y que den quatro heruores, y despues se firua , y si se querra espessar mas , hazlo con almendras majadas, con los Calamares se pueden tambien poner yeruas cortadas , y passas.

Para

Viandas Quaresmales

Para hazer potaje de Calamares rellenos.

TOmese el Calamar mediano, ni muy grande, ni muy pequeño, limpio de la manera que auemos dicho, cuezanse aquellas piernas que tiene con agua y sal, y saquesele la vexiga, y consetuese, y rellenese el cuerpo del Calamar con vna composicion, hecha de queso rallado, yemas de huevos crudos, migajon de pan rallado, yeruas cortadas, pimienta, canela, passas, y açafrañ, ò se pondra en lugar del queso, almendras, nuezes, ò auellanas con vn poco de pan remojado en agraz mezclado con las mismas materias de arriba, y estando relleno pongase en vn vaso de barro, ò de cobre con azeyte, ò manteca, y tanta agua que baste para cubritlo, añadiendole sus barbas cortadas a bocadillos, y hagase hervir poco a poco, añadiendole especias comunes, buena cosa de sal, y en estando casi cozido, añadanseles yeruas cortadas menudadas, ò incorporese el caldo con almendras mājadas,, destempladas con vino blanco, çumo de agraz, vn poco de açafrañ, y queriendoles dar el color negro, destemplese con el mismo caldo el licor que està en su vexiga. Despues que el Calamar estuuiere relleno se puede tambien hazer hervir poco a poco en agua con sal, de modo que el relleno no se salga a fuera, saquese despues del caldo, y estando caliente enharinese

hese, y friase con azeyte, o manteca de vacas, y en estando frito si uase caliente, con çumo de naranja, y açucar por encima con otros saborçillos.

Del pescado llamado Xibia.

LA Xibia es vn pescado blanco cartilaginoso, como el calamar, y es recogido, como vna escarcela, tan poco tiene sangre, y tiene el pico, como la lechuça, tiene sus ramos, o barbas, como el pulpo, y en el lomo tiene vn hueso blanco, del qual se aprouechan los plateros para hazer anillos, hazese della potaje desta manera, tomese la Xibia fresca, y quitesele aquel hueso que tiene, y aquellos ramos, y dexe sele solamente la escarcela, y conseruese vna vexiga que tiene en el cuerpo, la qual està llena de vna materia, negra como tinta, partase por medio la Xibia, y aquellas ternillas que tiene al rededor, lauen se dentro, y fuera con vn cuchillo, y muchas aguas frias, y tibias, hasta que se buelua blanca, como las tripas de la ternera, y partase en muchos pedaços, y pongase en vna olla de barro, o en otro vaso con azeyte de oliuas, o manteca de vacas, o cebolletas cortadas menudas, y vn poco de agua, pimienta, canela, y açafrañ con vn poco de vino blanco, o agroz, y hagan se cozer poco a poco, porque quieren cozer mucho, y tengase aduertencia de no secarlas

Viandas Quaresmales

carlas demasiado, y a lo vltimo ponganse las yeruas córtadas menudas, y si les quisieres dar el color negro con aquella materia que está en la vexiga,, no ay para que poner yeruas, porque bastará destemplar aquel licor negro, con vn poco de vino blanco, ò agraz, y hazerle dar vn hervor, y despues siruase con especias dulces por encima, y con ellas se podran poner aquellos ramos que se cortaron de la Xibia limpios, lauados y cortados a pedaços, y queriendo rellenar la Xibia, en auriendole quitado el hueso, y los ramos, se lauara y se rellenará de vna composicion hecha de queso, huevos, pan rallado, pasas, yeruas, picadas, canela, pimienta, açafrañ, y en lugar del queso podran poner almendras majadas; y en lugar de los huevos de gallina, otros huevos de pescado crudos, y otras materias que suelen seruir para rellenar pescados, y quando estuviere rellena la Xibia, pongase en vna caçuela con tanta agua, y azeite, que escasamente la cubra, y hagase hervir poco a poco, hasta tanto que el relleno se aya quajado, y la Xibia aya hinchado, y entonces se añadira çumo de agraz, y agua teñida con açafrañ, pimienta, canela, y sal, y hagase cozer por dos horas, mas, ò menos, segun la grandeza de la Xibia, y siruase con su mesmo caldo por encima.

Lel

Del pescado llamado Pulpo.

EL Pulpo es pescado resualadizo, y su cuerpo no es como vna tripa, y tira a blanco, como la Xibia, y tiene muchas piernas, ò ramos con ciertas canalitas torcidas, con las quales sorbe el agua, y son blancas, como cerdas de cauallos blancos, no tiene muy buena apariencia, y quiere cozer mucho, hase pues de tomar el Pulpo, y se le hã de sacar los interiores: cortese en muchos pedaços, como la tripa, tomesela parte mas tierna, y vareese con vna varilla, lauele con agua, y sal, para quitalle la vascosidad, y pongase en vn vaso de barro con cebollas fritas en azeyte, en el qual vaso no aya otra cola sino las cebollas fritas, y el azeyte, y cuezase en el vaso tapado, que no pueda respirar poco a poco, porque el Pulpo de si mismo haze agua, y quando estara casi cozido, añadesele çumo de agraz, y especias, con vn poco de açafrañ, y si huuiere poco caldo añadasele vn poco de agua. Cuezele tambien el Pulpo con agua, y sal, y despues se corta a pedaços, y se enharina, y se frie con azeyte, y se sirue con algun saborcillo por encima, ò con pimienta, sal, y çumo de naranja.

Del pescado llamado Palomo.

E!

Viandas Quaresmales

EL nombre deste pescado se ha tomado de las palomas aues, porque los hueuos deste pescado son semejantes, y del tamaño de los de la paloma, tiene la cabeça remachada gruesa la pança, y va disminuyendo hasta la cola, y tiene vna corteza rustica, y de color de hierro, y de la mitad abaxo es redondo, su pulpa es blanca, y blanda, guisase desta manera, escamanse, y limpianse de sus interiores, y fino le quieren escamar, lauenle con agua caliente, y quitenle su valcosidad, cuezase con agua, sal, y pimienta, y en estando cozido, siruale con ajada: si quisieres hazer potaje deste pescado, cortese a pedaços, y frianse con cebollas picadas, azeyte y sal, y añadasele vino blauco, çumo de agraz, y agua bastantemente, con pimienta, canela, y yeruas picadas, puede se hazer en caçuela con passas, vinagre, vino cozido. Puede se freyr despues de dessollado, y siruese con diuersos sabores, o cõ çumo de naranjas, y açucar por encima. Su higado suele freyrse, y seruirse con vn diente de ajo, y peregil frito por encima. De la propia manera se guisan los hueuos.

Del pescado llamado Luz, y en algunas partes Merluça.

EL Luz es vn pescado de color de azero, tiene la cabeça larga, y ancha, y remachada, y tiene

y tiene vna dentadura ancha, larga, y aguda, y menuda de escama, suele se partir, y sala, y al lado le llaman pescado Cecial, y en otras partes Merluça, comienza el fresco desde Agosto, y dura hasta todo Março. El Luz fresco escamado, y limpio se asá en parrillas, y se frie en azeyte, y se hazen del todos los guisados que hemos dicho del Cefalo.

Para hazer guisados del Luz seco, o poscado Cecial.

Tome se la pescada Cecial, y pongase a remojo en agua tibia por ocho oras, mas, o menos, segun fuere grueso, cuezase, y en auendolo cozido, se seruira con azeyte, y vinagre por encima, tambien se haze del potaje, con cebollas picadas, tambien se cueze con caldo, poniendole azeyte, y peregil, y se sirue con ajada, o otra salsa. Tambien se suele freir despues de auer dado no mas de vn heruor, y se enharina, y se frie muy poco de cada parte (porque la experiencia enseña, que quanto mas se frie la pescada Cecial, y el Abadejo, tanto se haze mas duro) y siruase con zumo de naranjas, y pimienta por encima, y mostaza, en platos, o vn caldillo por encima, hecho en la misma sarten que se frió, con el azeyte que sobrò, miel, y vinagre echandolo por encima al tiempo que se quiera

S

seruir.

Viandas Quaresmales

feruir. Puede se tambien hazer potaje con azeite, vino blanco, agua, çumo de agraz, y esto despues de cozida la pescada, y el caldo deste potaje se puede hazer espesso con almendras majadas, y yeruas picadas, añadiendole canela, pimienta, y clauos, porque es pescado que requiere especias.

Del pescado llamado Escorpera, o Escorpion.

EL pescado llamado Escorpera, y en Italiano Scorfano, y En Latin Escorpio, es vn pescado muy bueno, tanto q su caldo le cõceden los Medicos a los enfermos, tiene la cabeça grãde, y en muchas partes del cuerpo ciertas puntas agudas, tiene la boca grãde, tiene corteza, y no escama, tiene dos alas por delãte. Ay muchas especias del, grãdes, y pequeños, de diuersos colores, negro, y azerado, los mejores son los rojos: su tiẽpo es desde Setiẽbre hasta todo Abril: requiere este pescado ser cozido en agua, y sal, o verdaderamente con vino, vinagre, y especias mas que de otra manera.

Del pescado llamado Papagayo.

EL pescado llamado Papagayo, es como la tẽca, su color es, como del auẽ Papagayo. Este
pescado

pescado se frie, y se haze del potaje como de la cazada.

Del pescado llamado Espada.

El pescado llamado Espada, es mas grãde q̃ el atun, y ay quiẽ dize q̃ es el rey de los atunes, y tiene en la frente vn huesso de tres palmos, semejante a vna espada, tiene la corteza mas blanca que el Atun, y su carne es blanca, y tierna, como la del Sollo hazense los mismos guisados del que, se hazen del Atun.

Del pescado llamado Trucha.

La Trucha, es pescado de agua dulce, de su naturaleza, va siguiendo siempre el agua, ay de muchas maneras negras, blancas, y pintadas: pero son mejores las pintadas de negro y rojo, cuezẽse desta manera: las medianas en vino, vinagre, agua sal, y especias, y son mejores desta manera, aunq̃ se puedẽ cozer cõ agua y sal. La trucha grãde a la Milanesa se cueze asì: escámbase, y destripase y se corta de traues a pedacitos redõdos de dos dedos, y laue se, y pongase en vn va so de cobre, ò en vn caldero, y se van acomo dãdo los pedaços, el vno jũto al otro (lo qual se haze, porq̃ si estuuiessẽ el vno encima otro al sacallos se desharian) ponese tãto vino blãco, q̃ los cubra dos dedos, y sal la q̃ bastare, y dexese heruir poco a poco, quitãdole aquella

§ 2

espuma

Viandas Quaresmales

espuma blanca que haze, y quando se viere q̄ los dichos pedaços se van leuantando, y haziendo ciertos peçones, como de tetas de mugeres es señal que estan cozidos, entonces se saquen vno a vno con destreza, y se pongan a enfriar sobre vna mesa, y desta manera cozidos duran tres dias, poco mas o menos, segun el tiempo, y se sirven frios, con perejil por encima, y salsa en platos. Desta manera tambien se puedē cozer, es a saber, con sal, agua, vinagre, y vino, y en estando espumados se les añadirā especias machadas. En Roma las Truchas medianas las escaman, limpianlas de sus interiores, y cuezenlas enteras con vino, vinagre, y especias, y en estando cozidas, las sacan, y queriendolas servir calientes, las conseruen entre vnos paños blancos y hazen todas las maneras de potajes que hemos dicho del Ronadallo.

Para freyr, y hazer escaueche de las Truchas.

Tomenle las Truchas q̄ no passen de dos libras, y sobre todo q̄ seā frescas, y tomadas en agua clara del rio, y escamēse, y limpie se de sus interiores, dádoles vn corte por lo largo, y haganle estar por dos horas entre dos tablas cō vn poco de sal molida, cargādo cō grāde peso las tablas. Limpie se de la sal, enharinense, y frianle con azeyte, y en estando fritas pon-

Pongase en escaueche con vinagre, y pimienta, y vn poco de vino con hojas de laurei, y arrayan, y conseruense quinze dias con las mismas hojas, y siruense frias cō vinagre rosado, y azucar por encima, y algunas vezes se calientā encima las parrillas, ò en la sartén con azeyte, y se sirven con el mismo saborcillo.

Para assar Truchas que ayan estado en adobo en parrillas, y de otras maneras.

TOmense las Truchas, y si fueren grandes cortense de traues en pedaços, gruesos de dos dedos, y por seys horas ponganse en vna composicion hecha de vinagre, pimienta, azeyte, y sal, dientes de ajos, y vino cozido, faquese despues, y dexense escurrir, y assense sobre las parrillas con vnas ramillas de romero, ò saluia debaxo, mojandolas de quando en quando con aquella composicion en que estuuieron en adobo, y en estando assadas siruense calientes con el mesmo adobo por encima caliente. Y queriendolas freyr en auriendolas sacado del adobo, se dexaran escurrir, enharinarsehan, y freirsean con azeyte, y en estando fritas se servirán calientes, con su saborcillo en platos. Y queriendolas en caçuela, cortalas en pedaços, ponlas en vna tortera, ò en otra qualquier caçuela de barro, aora ayan estado en adobo, aora no, y añadeseles flor

Viandas Quaresmales

de hinojo, azeyte, y sal de pimienta buena co-
sa. Las que auran estado en adobo, haganse co-
zer con Atun, añadiendoles vn poco de agraz,
y vino cozido, y siruansse con su caldo por en-
cima. Las que huierẽ estado en adobo se pue-
den hazer en caçuela simplemente, con solo a-
zeyte, y con el mismo adobo de todas las so-
bredichas mancas se pueden guisar las pe-
queñas.

Para guisar Truchas a la Tudesca.

Tomense los pedaços de la Trucha, si serã
grande de la manera que hem os dicho, y
pongase en vn vaso de tierra, o de cobre esta-
ñado, con tanta maluasía, ò vino bláco, que los
cubra dos dedos por encima, pimienta, canela,
claros, uien mofcada, y açucar, y vn poco de
vinagre, haziendo que la composicion tenga
del agredulce, y vn poco de manteca de vacas
fresca, y hagase hervir todo junto sin espumar-
se, y en estando cozido, siruansse con rebanadas
de pan tostado debaxo, y con su caldo por en-
cima. Algunos ponen el pan tostado a hervir,
juntamente con el pescado, y tajadas de limon.
La tal vianda se ha de cozer a priessa, porque
sale mas sabrosa, y toma menos del cobre. De
la propria manera se pueden cozer las media-
nas cortadas a pedaços, y las pequeñas ente-
ras.

Para

*Para guisar las entrañas de las Truchas
de muchas maneras.*

ENtre los interiores de las Truchas los huevos no solamente son buenos, sino perfectísimos, especialmente las del lago mayor, las del lago de Com, son gordas, de las quales queriendo hazer escudilla, ò sopas, se limpiaran de vn pellegito que tienen al rededor, caliente, de modo que se aparte el vn huevo del otro, dese les vn hervor en agua simple, ò verdaderamente, assi crudos se pondran en vn vaso de barro, ò de cobre con azeyte, ò manteca de vacas, y tanta agua que los cubra tres dedos por encima, ò verdaderamente caldo donde fuere cozi da la mesma trucha, añadiendole pimienta, canela, y vn poco de açafra, y hagase hervir por vn quarto de hora, porque quieren cozer poco, y antes de servirlos pongase vn manojo de yeruas cortadas menudas, y çumo de agraz, y queriendo espessar el caldo se hará, majando al mendras dulces, y con vn poco de pan rallado, y en caso que quisieren hazer sopas, no ay para que espessar el caldo, sino servirlos con rebanadas de pan tostado debaxo. Si la trucha fuere fresca, las tripas se abriran, y se lauaran juntamente con azeyte, y hazense della todos los potajes que de la del Sollo.

Viandas Quaresmales

Del pescado llamado Carpion.

ENtre la trucha, y el Carpion ay diferencia. El carpion es vn poco mas blanco, y tiene algunas manchas por el cuerpo, tiene la boca mas pequena, delicadissima, tiene la escama menuda, pocas entrañas tira el color a plateado, es excelente el que se halla en Italia en el lago de Garda, el mas grande no passa de quatro libras, su comen es en escaueche, y se haze desta manera: en acabandole de pescar le sacan sus entrañas sin escamarlo (mas no se les saca à los pequeños) y por lo largo se le da vn corte, y así se embuelue en sal molida, despues se limpia de la sal, y se frie en vna sartén grande que aya mucho azeyte, y en auiendo tomado color de molido que ya está frito, de color no muy encendido, sino blanco se saca, y se dexa escurrir del azeyte, y se pone en vn vaso, en el qual aya vinagre blanco hirviendo con vn poco de sal, y se dexa estar allí vn quarto de hora, despues se saca de allí, y se escurte muy bien, y se dexa enfriar, y se pone en vna cesta de madera con hojas de laurel, y de arrayan, y desta manera se conserua muchos dias. Siruese con vinagre rosado, y açucar por encima. Desta propria manera se pueden hazer en escaueche todos los pescados de agua dulce que pasan de dos libras, como son los que llamã temeras, agones, y per-

y persequos. Puede se tambien el carpion marin-
nar, como la orata, tambien en vinagre, ponien-
dole en salmuera por veynte y quatro horas, y
firuase frio.

Del pescado llamado Carpina.

EL pescado llamado Carpina es muy ordi-
nario en Francia, en Mantua, y en Ferrara,
Bulbaro, y Reyna: es gruesso, y resualadizo, es
redondo, y tiene redonda la boca, tiene gran-
de escama, tira a color de oro: tiene grande ca-
beça, y la dentadura menuda, es su tiempo des-
de Hebrero hasta todo Agosto: tomese la cabe-
ça con vn palmo del cuerpo, que es la mayor
parte deste pescado, escame se, y limpie se, y ha-
gase cozer en agua clara, y sal, como la embri-
na, firuase con peregil, y otras yeruas por enci-
ma, con salsa blanca en platos. Del cuerpo des-
te pescado se puede hazer potaje quando està
cortado a pedaços, con cebollas, vino blanco,
y especias, y se puede guisar de todas las mane-
ras que se guisa el rombo, y el robalo, y firuase
con su caldo por encima.

*Para cozer la Carpina con vino, agua, vi-
nagre, y especias.*

Cortese la Carpina a pedaços redòdos, grues-

S S

los

Viandas Quaresmales

fos de quatro dedos, y haga se cozer con vino blanco, vinagre, y especias, y agua, como las truchas, siruase con diuersos sabores en platos. Puedese tãbien cozer cõ agua, y sal simplemente, y seruirse del modo que se sirue la cabeça, y sobre todo estè escamado, y limpio de sus interiores.

Para cozer la Carpina de otra manera.

Tome se la Carpina sin ser escamada, sino solamente limpia de sus interiores, y cortese a pedaços no muy grandes, y hagase estar en adobo hecho de vinagre, sal y pimieta, y vnos dientes de ajo, granos de hinojo, dure por dos horas. Tengase despues vna caçuela grãde, ò otro vaso con vino hiruiendo con vn poco de sal, y pimieta, y pongãse los dichos pedaços, vno despues de otro, y estando cozidos saquẽse con destreza, advertiendo de no romperlos, quiteseles la escama, y dexelos escurrir, siruense calientes, y frios poluorizados con açucar, y canela, y yeruas por encima: puedese cubrir tãbien con diuersos sabores. Y desta manera tambien se pueden guisar otras maneras de pescados, como son la embrina, el denton, el robalo, el corbo, y otros semejantes.

Para assar en parvillas la Carpina.

Tome se

TOmese la Carpina, escamefe, limpiefe de sus interiores, y cortese de traues à pedaços gruesos de vn dedo, y assense en parrillas. Puedese hazer tãbien en caçuela, como se hazen los pedaços del atun, y tambien se pueden freyr, como el mismo atun.

Para guisar las hueuas, y huevos de Carpina.

TOmenfe las hueuas de la Carpina, y hagãse dellas los mismos guisados que se hazẽ de las hueuas de la embrina, y del robalo. Sus huevos tiran a verde, a los quales se les da vn heruor, y se cortan a pedaços, y se hazen dellos diuersos potajes en diuersas maneras.

Para guisar la lengua de la Carpina.

ES muy preciada la lengua de la Carpina, y tambien las ternillas que tiene en los sesos, la lengua se le saca cruda de la cabeça con vna parte de garguero, y se puede hazer della potaje con passas, especias, agraz, agua, vino blanco, y yeruas picadas: pero enseña la experiẽcia, que es mejor cozida en agua y sal, y poluorizada despues con flor de hinojo, y vntada con azeyte, y assada en parrillas, y seruida con çumo de naranjas, y pimienta por encima.

Del

Viandas Quaresmales

Del pescado llamado Tenca.

LA Tenca es vn pescado resualadizo, de escama menuda, y de diuersos colores, las de los lagos tiran à amarillas, especialmente en el inuierno, las de las lagunas a negras, las de los rios à blâcas. Es su tiempo de las hembras desde Março hasta todo Agosto, y el de los machos desde Setiembre hasta todo Hebrero, conoce el macho en que tiene entre las dos alas, debaxo de la pança a la mano yzquierda, vna cosa reuelada, como el lomo del duchillo, lo que no tiene las hembras, las quales también tienen el ombligo mas largo. Para añar pues en parrillas la Tenca, sobre todo se ha de procurar que sea fresca, escamele con agua caliente ò con cenizas calientes, de modo que quede blanca, abra se por el lomo, y saquese el espinazo con destreza, y cortensele todas las alillas que tiene, aujendole sacado las entrañas, y rebuelnase el pellejo házia dentro, y pongasele dentro vna composicion hecha de nuezes mājadas, pan rallado, y su tripa limpia de la hiel, yeruas cortadas menudas, pimienta, canela, pasas, y vn poco de azeyte, manteca de vacas, y atese con vn hilo bramante delgado, de modo, que la composicion no salga fuera, y rebuelnase en azeyte, sal, vinagre, vino cozido, y en lugar de vinagre podras poner agraz, pongase a añar

assar en parrillas, reboluiendola muchas vezes, moxandola en el mismo saborcillo, con el qual se seruira, auientola primero desatado, si con la Tenca se pudiesen en las parrillas algunas ramillas de romero, será bueno para que no se pegue. Tambien se puede rellenar con queso y yemas de huevos crudas, juntamente con la sobredicha composicion, o con otra de los rellenos, de los que en su lugar hemos dicho, y en qualquier relleno se aduirta de poner la tripa del mismo pescado sin hiel.

Para assirlas Tencas de otras dos maneras en parrillas.

SI la Tenca fuere grande, y macho, escamese bien sin agua, desuellena diligentemente, lo que es el cuerpo, dexandole la cola, y la cabeza con pellejo. Tomese la pulpa de la Tenca sin espinas, y piquese menudamente con vn poco de atun de hijada que aya estado a remojo, mezclando de todo esto con la composicion del capitulo pasado, y rebueluase el pellejo, y rellenense de la dicha composicion, y cuezase con destreza, echandole algunas ramillas de salvia, o de romero atado al rededor della, y mojese con la misma composicion, que se moxo la pasada, y en estando cozida, siruase caliente con el mismo sabor por encima. Queriendo la assir
de

Viandas Quaresmales

de otra manera quando está a sicamada, y par-
tida, dexandole la cabeza, si fuere grande, hagase
asir por dos horas en adobo, la que se despues
enharinase, y fríase con azeyte, y quando esta-
ra hecho, se rida la que se del azeyte, sin dexar
la escorrir, pondrase en las parrillas mojando-
la en el mismo adobo, y sirvase caliente con a-
gucar, y pimienta por encima, de la misma ma-
nera se puede asar la carpina, es a saber la roy-
na mediana, se puede dexar de reboouer el pe-
llejo quando se asare primero en parrillas,

Para hazer las Tencas en caçuela.

Tome se la Tenca, escame se, y parase blan-
ca, lauese muy bien, laquense las entrañas,
y los dientes por la parte de las orejas, y si la
tripa fuere gorda se lauará por medio, y se cor-
tará a pedaços pequeños, y se mezclará con la
misma composicion que se rellenaron las suso-
dichas, añadiendo vn diente de ajo, agraz, y re-
llense la Tenca desta composicion, coziendo
la abertura para que no salga. Pongase en vna
caçuela de barro, ò de cobre, con azeyte agna,
vino blanco, y çumo de agraz, que venga a es-
tar cubierta vn dedo por encima, añadiendole
sal, y especias comunes, y vn poco de açafra-
n, y granos de agraz enteros si los huuiere, y ce-
bollas picadas, y hagase cozer con fuego aba-
xo, y encima, ò en el horno, como se cuezen las
torras,

torcas, y quando estuviere cozida, siruase caliente con su caldo por encima.

Para hazer potaje de la Tenca de diuersas maneras.

TOmese la Tenca limpa, y escamada auientole quitado los dientes, y cortese a pedaços, si fuere grande, y pongase en vna caçuela con azeyte, vino blanco, agua y sal, y cebollas cortadas menudas, que ayan sido primero hervidas en agua, añadansele especias comunes, y açafrañ, y hagase cozer mas presto con poco caldo que con mucho, y antes que se sirua, añadasele vn manojo de yeruas picadas, y siruase con su caldo por encima. Queriendola comer con bisaltos frescos desgranados ò hauas, despues de medio cozidos los bisaltos cō muy buen caldo, pongase la Tenca entera en el vaso donde ellos estuieren, ò a pedaços, y acabense de cozer los bisaltos con la Tenca, añadiendole especias, y yeruas picadas, y quando la Téca no passare de vna libra, ò dos cuezase con agua, y sal, y siruase con azeyte, çumo de agraz, ò con vinagre, pimienta, y açafrañ por encima.

Para freyr, marinar, y hazer en escaueche la Tenca.

Viandas Quaresmales

TOmese la Tenca q̄ no passe de tres libras escamefe, limpiefe, abrafe por el lomo, dexandole la tripa si fuere macho, y si hēbra, que à vezes suelen estar llenas de hueuos, saquense le los hueuos, echesele sal por encima a la Tenca, y dexe la estar por vn quarto de hora, despues limpiefe bien de la sal, enharinense, y friase y siruase caliente con çumo de naranja, pimienta y sal por encima. Mas queriendo marinarla, tengase aparejado çumo de agraz, ò vinagre blanco y vino cozido, o açucar, pimienta, canela, açafrañ y passas, y la tal composicion aya heruido, y en estando la Tenca frita pongase assi caliente en vn vaso de tierra, o de madera con esta composicion hiruiendo por encima, y dexe estar por dos horas, y despues siruafe caliente, o fria a beneplacito. Y para hazerla en escaneche se guarde el orden que auemos dicho del carpion.

Para hazer la Tenca en gelea.

TOmese la Tenca viua sin ser escamada auiele quitado las entrañas, barbas, y dientes, porque los dientes la hazen salir amarga, cortese a pedaços, y pongase en vn vaso con agua, vino blanco y vinagre, tanto de vno como de otro, que venga a estar cubierta vn dedo por encima, y buena cosa de sal, hagase hervir poco a poco, y en hiruiendo espumese, y añadira

añadirasele pimienta, canela, y açafrañ, y hagase acabar de cozer, de modo que no se deshaga, pongase despues la Tenca en vn vaso de madera con su caldo por encima, y pongase en vn lugar fresco a elar con algunas almendras mondadas partidas, y en estando elada, se seruira a pedaços, ò entera, a beneplacito. Desta suerte se puede acomodar la reyna sin escamarla, mas queriêdo la gelea destos dos pescados, ò otros de la misma manera que sea clara, es a saber, trãsparente, hallará el modo donde hablamos de las salsas.

Para cozer las entrañas de la Tenca.

TOmese la tripa de la Tenca quando no tiene huevos, sacada frescamente del pescado, friase, y siruase con çumo de naranja, pimienta, y sal por encima. Los huevos de la Tenca con su pellejo, y todo suelen cozerse, y hazerse dellos poraje, como de otros pescados, y tambien suelen freyrse.

Del Luz de rios, estanques, y lagunas.

EL Luz, es pescado muy conocido, largo, y redondo, tiene la boca con vn orden de dientes agudos, principalmente si es grande: tomanse los Luzos en diuersos estanques, ò lagunas, como en el de Perosa, Bolsena, y Bico en Italia,

T

Viandas Quaresmales

Italia, mas aquellos que se toman en el lago mayor, y de Com son mas grandes, y a las vezes passan de ciento y veynte libras Milanefas: todos estan cubiertos de vna escama azerada, y bragados a lo largo: baxo la parça son blancos, tienen la pulpa tiesa, especialmente en el lomo, el que no passa de ocho libras, es el mejor: en Ferrara, y en Mantua son muy estimados los del Po, y quando no passan de media libra los llaman Zigarinos: los de los rios siempre sō mejores que los de las lagunas, el tiēpo de los grandes comienza desde Setiembre hasta Abril, el de los pequeños, desde Mayo hasta todo Agosto. Tomese pues el Luz sobre todo que sea fresco, porque de otra manera no es bueno, ni sano, y si fuere grande, cortele à pedaços, sin ser escamado, lauele con muchas aguas, y pongase en vn vaso de cobre estañado, ò de barro con agua simple, y sabroso de sal, y hagase cozer, y en estando cozido quitesele la escama, de modo que quede blāco, y siruase caliente, ò frio, a beneplacito con peregil, y diuersas yeruas por encima, y salsa blanca en platos, o con otra salsa. Cuezese tambien en vino, vinagre, agua, sal, y pimienta, como se cueze la Trucha.

*Para hazer potaje del Luz de agua dulce
a la Francesa.*

To-

TOmese el Luz, el qual en Frances se llama Brucel, y sea vino, y no passe de diez libras, y limpie de sus interiores sin ser escamado, y cortese a pedaços no muy grandes, tenga se vna caçuela con vino blanco, açucar, y vinagre, es a saber, por cada libra de vino quatro onças de açucar, y dos de vinagre, y buena cosa de sal, y hagase heruir, y quãdo hiruiere mas fuertemente, pongase dentro los pedaços del Luz, y vayase mezclando continuamente con el mango de la caçuela, de modo, que los pedaços del Luz se vayan reboluiendo en el vino, añadiendole manteca de vacas fresca, gégibre, y canela, y nuez moscada con pimienta, y clavos, todo majado juntaméte, la cantidad à buen juyzio, y meneese muchas vezes, hasta q se vea q tiene cuerpo, no faltandole jamas gallardo fuego, y despues subitamente se saque de la caçuela, y pongase en platos, y siruase assi caliente, pueden se tambien hazer todos los porajes que hemos dicho de la Tenca. Desta propria manera se pueden guisar los pedaços de la embrina de a media libra cada vno, y el pescado llamado carpina, y el robalo, y la trucha, poniendo con todos los dichos pescados, y dichas materias a heruir rebanadas de pantoftado: y pedaços de limones. Pueden se tambien cozer todos los dichos pescados, con vino, vinagre, y açucar, y pedaços de membrillos mōdados, y miel de auejas, datiles mōdados, y

Viandas Quaresmales

passas, y especias molidas, y azeite de almendras dulces, ò manteca de vacas, y firuase con el pan debaxo, como hemos dicho.

Para assar el Luz grande en el assador, y en parrillas.

TOmese el Luz grande, y faquesele las entrañas por la boca, y rellense de vna composición, como aquella, de q̄ se rellena la tenca para assar en parrillas, y espetese a la larga atádola en el assador, con cañas de vna y otra parte, assele a poco fuego, y no se moje hasta tanto q̄ la corteza venga a estar solida, porque de otra manera llevaria peligro de romper en estando cozido, mojese con vna salmuera hecha de vinagre, vino cozido, pimieta, flor de hinojo seco, y azeite, y quando estara cozido firuase entero, ò a pedaços con vn poco de salmuera caliente por encima. Puedese tambien assar en parrillas despues de relleno, y si estuviere escamado se podria hazer en caçuela cō fuego arriba y abaxo, ò en el horno.

Para freyr el Luz.

TOmese el Luz si fuere grande, escamese, y limpie de sus entrañas, y cortese de traues a pedaços, gruesos de vn dedo, y si fuere de

re de dos a tres libras abrafe por el lomo , como se abren las tencas, y fiendo de vna libra, ò de los pequeños llamados zingarinos dexense enteros: pero todos hã de ser escamados, y limpios de sus entrañas, tomenfe los pedaços del Luz grãde, y poganfe en adabo por dos horas, enharinense y frianfe con azeyte , y partase la cola como se hazen las tencas, y quando estarã fritos siruianfe calientes cõ peregil frito por encima. Puedese tambien freyr sin auer estado en adobo. De la misma manera se puedẽ a comodar los medianos , y los pequeños , y despues que estaran fritos se pueden hazer escaueche, y marinar, los pequenitos se siruẽ con agraz por encima.

Para hazer pedaços, pulpetas y pulpetones de Luz en diuersas maneras.

TOmese el lomo del Luz , grande fresco, escamado, desollado , y quitadas las espinas, cortese a la larga, y hagafe pedaços, y pulpetas , y pulpetones , y cuezase todo, segun el orden que tiene en el follo , porque el Luz de agua dulce de que hablamos, tambien es follo, y asì se nombra por otro nombre.

Para hazer la pança del Luz de muchas maneras.

Viandas Quaresmales

TOmese la pança del Luz grande, quãdo es fresca, y sin escamarla hagase estar por tres horas en sal, cuezase despues con agua, y con vna poca de sal, para que quede sabrosa, y quando estara cozida quitesele la escama, y siruase con mostaça fuerte, ò con ajada por encima, puedese tambien cozer con bisaltos, ò frísuelos frescos, y hazer todas las maneras de potajes que se hazen de la pança del Sollo. La misma pança se puede hazer en caçuela al horno, y passar sobre panillas, como esta dicho de la pança del Atun.

Para hazer salchichones de la pulpa del Luz.

TOmese la pulpa del Luz cruda, limpia de la escama, pellejo, y espinas, y por cada libra quatro onças de Atun de hijada cruda, q̃ aya estado a remojo, y no esté muy salado, el qual tambien esté limpio del pellejo, y huesos, el vno y el otro se picara, como la salchicha, añadiendo por cada libra de composiciõ media onça de hinojo en grano, media onça de pimiẽta machacada, y vna onça de azeyte, y vna y media de vinagre, dos onças de Atun de hijada cortados a pedaços a manera de dados, en la parte mas grande, dos onças de çanahorias cozidas en vino, de la parte mas roxa cortada à dados,

dados, vna onça de almendras dulces monda-
das, y de todas estas cosas hagase vna compo-
sicion, y tengase vn saquillo de tela de lino, he-
cho a forma de salchichó, y hinchase el saqui-
llo de la dicha composicion, haziendo que este
apretado, y atese estrechamente, y hagasele dar
tres heruores en vino tinto, y despues saquese
a enxugar, y pongase al humo por seys horas,
y quando se querra cozer, descosase el saquillo
y assele en las parrillas vntandolo con azeyte, y
siruase assi caliente cortado a pedaços, o ente-
ro, mas queriendolo servir de presto en estan-
do lleno el saquillo, y auiendo dado vn solo
heruor en el vino, no sera menester ponerla al
humo, y desta manera se puede hazer de las
pulpas de la trucha del Atun fresco, y del Estu-
rion tambien llamado Sollo de mar.

Para cozer los interiores del Luz.

DE las entrañas del Luz solamente hallo
que sean buenas las huenas, y el higado,
el higado se enharina, frie, y siruese con çumo
de naranja, y pimienta por encima. De la pro-
pria manera se hazen los hueuos quando no
està roto el pellejo que tienen encima, y tam-
bien despues de auer estado en vn vaso con vn
poco de azeyte, sal, hinojo machacado, y pi-
mienta, se podran asiar sobre las parrillas, o en
vn papel sobre las cenizas calientes, y se serui-

Viandas Quaresmales

ran calientes con çumo de naranjas por enci-
ma. Las tripas quando el Luz fuere de leche
podran hazer en potaje despues de bien lim-
pias, y lauadas, de la manera que se hazen la-
huenas, y tripas del robalo, con las quales se
pueden tambiẽ poner el higado, y los hueuos.

De las Anguillas.

LA Anguilla es pescado redondo lubricoso,
y resualadizo, y largo, mas que la lamprea,
tiene dos alillas junto a las orejas, es de color
escuro, y baxo la pança tiene vna sola espina q̃
figue desde la cabeça hasta la cola por dentro,
pescase mas ordinariamente en los estanques,
y lagunas, que en agua corriente al contrario
de los otros pescados dulces, porque entran
en el mar con las auenidas de los rios, y alli se
crian y crecen, y suelen pescarse Para assar pues
las Anguillas en el assador, tomen se que sean
grandes y desuellense, destripen se, y cortense a
pedaços redondos, para que sean mas sabrosas
hagan se estar en vn vaso, en el qual aya vn po-
co de azeyte, y sal, y flor de hinojo seco. Espe-
tense en el assador los dichos pedaços, ponien-
do entre vno, y otro hojas de laurel, ò de sal-
uia, y assense a poco fuego, y en estando casi
cozidas poluorizen se con vna composicion de
la flor de la harina, pan rallado, açucar, y cane-
la, hasta tanto que ayan hecho vna buena cor-
teza,

teza, no sera menester mojarlos, porque de si son ya grassos, y xugosos, siruense calientes con gumo de naranjas encima.

Para hazer las Anguillas en caçuela, y en parrillas.

COrtese la Anguilla a pedaços grandes despues de auerla desollado, y las pequeñas enroscadas a modo de rosquillas, y pongáse los pedaços en vna caçuela tortera, en la qual aya azeyte, sal, hinojo en grano, y hagase cozer con fuego arriba, y abaxo, por medio quarto de hora, cuelese el azeyte q̄ huuiere demasiado, añadesele vn poco de vino blanco, vino cozido, çumo de agraz, pimienta, canela, clauos, y haganse cozer, y siruansse con su mismo caldillo por encima. Puedése tambien hazer en caçuela, como hemos dicho, con cebollas picadas, y despues de cozidas desta manera simplemente se podran adobar con el sabor que diximos de la lamprea. Pero si quisieres assar las Anguillas en parrillas cortadas a pedaços, las q̄ fueren grandes deseles vna calda en azeyte hiruiendo, y porque no se apeguen, pueden enharinarse primero, y haganse assar a poco fuego, mojandolas con vna salmuera hecha de vinagre, vino cozido, y sal, y quando estaran assadas

T 5

siruan-

Viandas Quaresmales

firuense con passas cozidas, juntamente con salmuera. Las pequeñas no ay para que caldeen en azeyte, ni para que enharinarlas, fino a comodarlas a modo de rosquillas, y seruir las con çumo de naranjas, y pimienta por encima, y no queriendolas desollar, se les quitara la vacosidad que tienen con agua caliente primero de cozellas.

Para cozer Anguillas grandes con vino.

DEsuellese la Anguilla, y partase en dos partes por el hilo del lomo, de la manera que se abren las tencas quitandole la espina, y las entrañas, y haganse estar ambas partes por medio quarto de hora embueltas en vna poca de sal, y pimienta, y cada vna se corte a pedaços redondos, haziendo q̄ quede házia fuera la parte del lomo, y atrauiesense con dos cañitas, ò palillos, y atense con vn hilo, y ponganse en vna caçuela con vino tinto, vinagre, açucar, pimienta, y canela, y hagãse heuir, y en estando cozidos, saquense, y firuense calientes, ò frios, à beneplacito, con mostaça suaue. Mas queriendo cubrir los con el caldillo que se haze para la Lamprea de almendras, passas, açucar, y especias no los acaben de cozer en el vino, sequense, dexenlos escurrir, desatense, y ponganse en vn vaso: en el qual aya tanto azeyte dulce que los cubra, y haganle freyr poco a poco, y en estando

o fritos escurrale el azeyte que huviere de-
nafiado, dexando aquel espesso que auerà en el
hondo, y pongase el dicho saborcillo q̄ no estè
muy espesso, deseñe vn heruor con la Anguilla,
y firuase asì caliente con açucar, y canela por
encima. Puedese tambien sacar del azeyte des-
pues que estará frita, auiendo cozido la dicha
salsa en otro vaso, y firuase en platos con el tal
sabor por encima. Puedese tambien la Anguilla
guisar de tal manera que verdaderamente pa-
rezca Lamprea: deffollarseha, y partirse por lo
largo, quitandole la espina con destreza, des-
pues se enroscara, y darsehan algunas puntadas
con hilo, de modo que vnida en si misma que-
de como vna torta enroscada, y pondrase por
dos horas en vna composicion de vinagre, y vi-
no, tanta cantidad de lo vno como de lo otro,
y açucar, pimienta, canela, clauos, y nuez mos-
cada, lo qual se haze para que la Anguilla se pa-
re dura, y solida, y del color de la Lamprea, no
aya descuydo de poner en la boca de la Angui-
lla media nuez moscada, y de hincalle en la ca-
beça algunos clauos de especia, despues de a-
uer estado en remojo el dicho tiempo, saque-
se, y hagase medio cozer en vn vaso estrecho
con tanto azeyte de oliuas que la cubra, es-
currale despues el azeyte que huviere dema-
fiado, y dexese espesso de lo hondo, y hagase
la salsa con almendras tostadas, y passas, maja-
das en el mortero, y con aquella composicion
que

Viandas Quaresmales

que estubo a remojo, y acabese de cozer con esta salsa. Puedese tambien hazer sin desollarla, y si estuviere desollada, y sacada la espina se le buelua el pellejo, y hagale cozer con el, de la manera sobredicha.

Para freyr, hazer en escaueche, conseruar en agraz, y marinar, Anguillas grandes, medianas, y pequeñas.

SI la Anguilla fuere grande, desuellase, y cortese a pedaços redondos, largos de dos dedos, y cada pedaço partase, y saquesele la espina, ponganse en adobo por dos horas, enharinense, y frianse, y siruense con çumo de naranja, y açucar por encima. Puedense tambiẽ freyr sin auer estado en adobo, y partirlas en dos, ò en quatro pedaços, y despues de fritas, ponerlas en escaueche, marinarlas, y ponerlas en agraz del modo que està dicho del Luz pequeño. Las Anguillas medianas, y las pequeñas basta que se limpien con agua caliente, y se cortẽ a pedaços, y se frian como està dicho.

Para hazer Anguillas abiertas rellenas, cozidas de muchas maneras.

*Tomese la Anguilla grande fresca desollada,
aduir-*

aduritiendo de no romperle el ombligo, antes bien dexandole pulpa y dexese colgando de la piel la cabeça, y vn dedo de la cola, y tome- se la pulpa de la Anguilla sin espina, y pique se, como se haze la salchicha, y por cada libra de la dicha pulpa, quatro onças de pulpa de An- guilla salada, ò de atun de hijada gordo, que a- ya estado a remojo, y hagase la misma compo- sicion que se haze del Luz, y rellenese la piel de la dicha Anguilla, y hagase en parrillas, y cuezase cõ vino, ò friase del modo sobredicho.

De las Ranas.

LA Rana es vn animalejo con quatro pies, sin cola, de color verde, y amarillo, y blan- ca debaxo la pança, crianse en agua dulce, y en los pantanos, y canta: tiene grande higado, del qual se suele hazer torta: son buenas mientras dura el agraz, desde Mayo hasta todo Octubre: cortesele pues la cabeça a la rana, que es gran- de boca, quiten se las puntas de los pies, hasta el primer nudo, pongase en remojo en agua fresca, mudandola por ocho horas, lo qual se haze, porque se limpian, hinchán, y hazen mas blancas, saquense del agua, y para freyr las aco- modense las piernas debaxo del cuerpo, o cor- tense las piernas, quitandoles los hueffos, y en- harinense, y friante con azeyte y siruense calien- tes con vn poco de sal molida por encima, y
sobre

Viandas Quaresmales

sobre todo se aduierta, q̄ despues de fritas, n̄ se an de cubrir, ni conseruar, porque se paran duras, y pierden su bondad. Puedense tambien freir con dientes de ajos cozidos, y con peregil, y seruir las con los ajos, peregil, pimiēta, y sal molida por encima. Despues de simplemente fritas, y solo enharinadas, se pueden cōseruar calientes en vna salsa hecha de çumo de agraz rezien sacado, y yemas de huevos, como diremos hablando de la salsa de agraz. Puedense seruir calientes, y frias, a beneplacito, y despues de fritas se pueden seruir cō saborcillos en platos y puestos por encima hechos de la flor de hinojo, albahaca, dientes de ajos, migajon de pan remojado en agraz, sal, y pimienta. Puedense tambiē cubrir de vna ajada, y de nogada hecha a la Milanesa.

Para hazer escudilla de Ranas sin huesos.

TOmense las Ranas despues de auer estado como dicho es, a remojo hagaseles dar vn hernor en agua simple, saquēse del agua caliente, y ponganse en agua fria, y romense las pulpas de las piernas, y pongase en vna caçuela, en la qual aya manteca de vacas, ò azeyte, y hagase sofreyr con vn poco de cebollas tiernas picadas, añadiēdole vn poco d̄ la agua blāca en
que

que fueron cozidas, y granos enteros de agraz, y especias dulces cō vn poco de açafra, y a la fin unas pocas de yeruas cortadas menudas y quando estaran cozidas siruase caliente el potaje, y fino quisieres poner cebollas puedes espessar el caldo con almendras majadas, ò pan rallado: y de la propria manera tambien se pueden guisar con los hueuos.

De la Tertuga del mar.

LA Tertuga maritima es mucho mayor que la de la tierra, y es tan grãde, q̃ de su concha se hazen rodela: tienen las mismas señales que las de tierra, y estando escãqueadas: tiene estrauagãte olor, su tiẽpo comienza desde la Primavera, y dura por todo el Otoño Hazense de la Tertuga diferentes guisados. Primeramente tomese la Tertuga, corresele la cabeça, y laquesele con destreza la carne de la concha, procurãdo de no romper los hueuos en la hiel, que està pegada cō el higado, y los hueuos q̃ tendran corteza se limpiaran, y los otros se quitaran de las entrañas, y se freyran, y de los que tienẽ corteza se haran tortillas mezcladas con yeruas. Los otros se freyran, como los de la Tertuga de tierra. La carne se ha de cozer primero que se fria, mas queriendo hazer potaje della asì cruda correse a pedaços, y pongase en vn vaso con cebollas picadas, azeyte, vinagre,

Viandas Quaresmales

gre, vino, agua, sal, y fuerza de especias, lo qual se haze, por quitarle el mal olor, el higado se frie, como el de la ternera.

De las Tertugas de tierra y de agua dulce.

DE las Tertugas, ay muchas especias, es a saber de tierra, y de agua dulce, las mejores son las de tierra, porque las de agua dulce son negras, y tienen cola, en qualquier especie destas siempre es mejor la hembra que el macho, y mas pesada: el tiempo de las hembras es desde Hebrero hasta todo Março, porque en este tiempo por la mayor parte estan llenas de huevos: el tiempo de los machos comienza desde Junio, y dura todo el Oroño.

Para cozer las dichas Tertugas de diuersas maneras.

TOmese la Tertuga hembra, la qual será siempre mejor que el macho, como tambien es mejor la que se tomó de fresco, que la que ha mucho tiempo que está cerrada en casa, cortesele la cabeça, y dexeñle salir la sangre, quedará a tu aluedrio el sacalla cruda, si quisieres, la experiencia enseña que es mejor hazerla morir en vn vaso de agua salada, el qual vaso con el agua vaya poco a poco calentandose hasta que

que hierua teniédolo cubierto, porque la Ter-
tuga no salga fuera, porque con las porradas,
y fuerça que hiziere vendra a manirse, y des-
pues de muerta se dexará heruir hasta tanto q̃
venga a estar tierna, y quando se querra saber si
está cozida, toquésele las piernecillas, y en ha-
landose tiernas, estará cozida, saquese del a-
gua, dexese enfriar en agua fresca, y saquese
de la concha, sepárense los huevos del higado,
porque los tales huevos tienē la corteza, co-
mo los del palomo, vñese de gran destreza en
quitalle la hiel al higado, porque está encerra-
da en el lugar mas metido del higado, y a pe-
nas se pueden ver los huevos: quitando la cor-
teza juntamente con el higado se frien, y se sir-
uen con perejil frito, çumo de naranja, sal, y
pimienta por encima. De la propria manera se
puede tambien freyr la carne, y todo se podrá
cubrir de diuersos sabores. De la carne se pue-
den hazer potajes, y otras viãdas, como las de
la Tertuga maritima: pero sobre todo es me-
jor el freyrla, como esta dicho,

De los Cangrejos y Langostas.

EL Cangrejo grande maritimo, llamado en
Roma, y en Venecia Gambaro Lione, y
Altrizo, es pescado sin sãgre: destos ay dos fuer-
tes, el vno mas grande que el otro, son lisos, y
ambas a dos especies tienen la pierna derecha

V

mas

Viandas Quaresmales

mas grande que la yzquierda. El pequeño de señales azules azeradas, y negras, y es su tiempo desde el mes de Otubre hasta todo Abril, otro Cangrejo ay semejante al passado, el qual se llama Langosta: pero es menor, y sobre el lomo es punzoso del medio adciãte: tiene la cola lisa, tiene dos esperones que guardan la parte delantera con dos colas redondas, y largas, las quales salen por la parte de delante la hembra tiene el pecho, y la cola mas larga que el macho, no tienen estas los ramos y piernas tan grandes, como el cangrejo, leon, el cuerpo de la langosta es royo, punzoso, y aspero, y por lo mismo el del macho, y es el mismo tiempo el de las Langostas, que del Cangrejo leon: cuezese desta manera, tomiense los Cangrejos, y a cada vno se le atapa el agujero de la cola: ponense en vn vaso, en el qual ay agua, y sal, ò vino, pimienta, vinagre, y sal, y si la Langosta tuuiere huenos, es necessario que estè bien lauada, porque muchas vezes estan llenas de arena, y en estando cozida, quitesse la corteza a la cola, y a las piernas, y quitesseles vn neruio que tienen en el medio de la cola, y siruase con pimienta, vinagre, azeyte dulce, sal por encima.

Para cozer los sobredichos Cangrejos de otra manera.

Tome se

Tómese la pulpa de la cola de los sobredichos Cangrejos, ò Langostas despues de cozidas en vna de las sobredichas maneras, cortense a pedaquelos, y hagase potaje cõ azeyte, y yeruas, especias, y caldo de otro pescado no muy salado, y vnos granos de agraz, puede se hazer de otra manera que despues de cortadas las pulpas a pedaços se frian en azeyte con cebollas picadas, añadiendoles agua, vino, çumo de agraz y sal, y buena cosa de especias, y haziendolo acabar de cozer a la fin, antes de servirse se les pondra vnas yeruas cortadas menudas, y siruansse calientes con especias dulces por encima.

Para hazer escudilla de los Cangrejos, y Langostas.

LA Langosta sera siempre mejor q̃ las otras. Los suertes de Cangrejos, tomese la pulpa della cozida en vino, ò en agua, y piquele menuda con el cuchillo, hagase despues freyr con azeyte, ò con manteca de vacas, añadiendole vn poco de caldo de otro pescado, y vn poco de agraz, y passas, y en auiendo heruido por vn quarto de hora, incorporese con yemas de huevos como se haze en las escudillas de carne picada. Puedense tambien en lugar de huevos poner almendras majadas, ò pan rallado, y desta

Viandas Quaresmales

manera se puede dar cuerpo a todos los sobredichos potajes.

Para hazer albondiguillas de los sobredichos Cangrejos, y Langoſtas.

TOmese la pulpa de la cola, y de las piernas de los dichos pescados, y píquese estando cruda muy menuda, y por cada libra de pulpa tres onças de pulpa de anguillas ſaladas, ſin eſpecies comunes, paſſas vn poco de açúcar, azeyte, ò manteca de vacas, yeruabuena, mayorana picadas, y deſta compoſicion haganſe albondiguillas, y cuezanſe como hemos dicho de las del Sollo.

Para freyr las pulpas de los Cangrejos, y Langoſtas.

TOmenſe las pulpas deſpues de cozidas, y cortenſe a tajadas del gruesso de vn dedo, mojenſe en agua, y enharinenſe, y frianſe con azeyte, ò manteca de vacas purificada, y ſiruaſe con peregil frito, y çumo de naranja, pimienta, y ſal por encima, y deſpues de fritas ſe pueden tambien ſeruir con ajada, y ſalsa verde, y otros ſabores.

Para

Para hazer la Langosta rellena.

TOmese la Langosta, la qual es mejor, y mas tierna que la Astrizo, y hagase cozer con agua, y sal, y faquesele la pulpa de la cola, y limpie el cuerpo dexando la corteza entera, pique la pulpa menuda, y hagase vna composicion, como aquella de las albondiguillas, ò fino con la dicha pulpa picada, queso rallado, huevos, y yernas, y hinchase la corteza de la tal composicion, y si huuiere dos Langostas, metase la corteza rellena en la vazia, y atese, y hagase freyr en azeyte, ò manteca de vacas, y quando estará cozida siruase caliente con alguna salsa en platos. Puedese tambien assar en parrillas: pero auiendo vna sola Langosta se conseruara la pança que se quitò de la corteza, y en estando la corteza rellena, con ingenio se pondra la pança en su lugar, poniendo vna rebanada de pan por la parte de delante, y atandola con hilo bramante, de modo que no pueda salirse la composicion, y asese en parrillas, y siruase, como està dicho, auiendo desatado el hilo.

Del Cangrejo de agua dulce.

EL Cangrejo de agua dulce, es muy conocido hallanse algunas fuertes dellos que al cozer no mudan el color, como los otros general

Y 3

mente

Viandas Quaresmales

mente que se bueluen colorados, ay de vn̄os que blanquean, y otros mas negros, todos los Cangrejos así machos, como hembras tienen ocho pies pequeños, y dos grandes, la hembra tiene la cola y el pecho mas largo que el macho, y tiene vna canal en el pecho, la qual en el macho es mas estrecha, y cubierta de ciertas pernequelas pelosas: comienza el macho desde el mes de Mayo a ser bueno hasta todo Agosto, y la hembra desde Setiembre hasta todo Abril, y así estos, como los de mar son mejores en luna llena, que en menguante. Para cozer pues los Cangrejos de agua dulce, toma los Cangrejos, y ponlos a cozer con agua, sal, vino, vinagre, y pimienta, estrechos con poco caldo, que cueza a priessa dexandoles espumar a ellos mismos a fuerza de heruir, y dandoles vna buelta en la caçuela, y en auiendo heruido por vn quarto de hora, y en estando sabrosos, se sacaran, y se servirán calientes, o frios a beneplacito con vinagre, y pimienta en platos, y de la cola, y de las piernas, y dellos se pueden hazer todos los potajes, y viandas que se hazen de los Cangrejos, y de las Langostas sobredichas. Verdad sea que en la Primavera, y en el Otoño sus colas y piernas hazen el caldo amarillo. Quando se haze potaje sea sabroso, y tenga el sabor del Cangrejo, majese el cuerpo en el mortero, y de flemplese con agua tibia, y pasese por el cedazo, y tomese aquel agua, la qual tendra del ro-
xo,

xo, y sera sabrosa, y con essa hagase el potaje de la manera que fuere mas comodo. Hazenfe todos los demas potajes que hemos dicho de los Cangrejos, y Langostas de mar.

De los Cangrejos llamados Langostines.

ES el Langostin pescado maritimo, y tiene gran cola, y pocas piernas, y tiene ciertos cuernecillos delante sutilissimos: la cola es partida de ambas partes la corteza a nudos, y pelosa, tiene mucha pulpa, y es bonissimo: es su tiempo desde Hebrero hasta todo Mayo, requiere ser cozido en agua salada, y es bueno de todas las maneras que se hazen los Cangrejos.

De las Gambetas de mar.

LAs Gambetas assi llamadas, porque no paran de saltar quando las tocan, en algunas partes llamadas langostinillos, son de color azorado, y es su tiempo el mesmo que el de los Cangrejos, su proprio comer es fritas en azeyte y siruense con pimienta, y naranja.

*De los Hostiones, y como se hazen en par-
rillas al horno, y de otras maneras.*

Viandas Quaresmales

TOmese el Hostion fresco, lauese, y quitesele la suciedad que tiene, y la arena, aduirtiendo que si se podran desapegar el vno del otro, aquellos que estan apegados son los mejores: ponganse encima de las parrillas, y hagan se cozer: y en estando cozidos saquense de la primera corteza, y desapeguense de la segunda con vn cuchillo, y siruense calientes cō su agua, que tienen por de dentro y çumo de naranja, y pimienta por encima, y para hazer lo mas presto, se cuezen tambien con agua, y siruen en el modo sobredicho: pero tengase cuenta de no cozerlos mucho, porque se pararian duros, y perderian su bondad.

Para cozer los Hostiones de otra manera.

POnganse los Hostiones sobre las parrillas, y en comenzando a resollar, saquense luego, y recojase el agua que tienen dentro, en la qual consiste su bondad, saquense los Hostiones de las conchas enteros, quitandoles la parte del callo, el qual es duro, y tomese la parte mas blanca dellos, y la parte negra, que parecē tripas, majese en el mortero con vnas espincas, y destemplese con aquella agua que se saca de los Hostiones, añadiendole çumo de naranja, y pimienta, y aquella parte mas blanca haga se freyr en vna caçuela con vn poco de azeyte,
© man-

ò manteca de vacas, y en estando frita juntefe la parte que està majada en el mortero, despues tomese la concha del Hostion, es a saber la parte que es mas honda, y limpiefe dētro y fuera, y hagase hervir en el agua caliēte: lo qual se haze para que se conseruen mas calientes, y en estando quitada el agua, se acomodan en vn plato de fuego, o verdaderamente en vn plato, en el qual aya cenizas calientes, y en las dichas cōchas pongase aquella parte mas blanca que se frio con su saborcillo, compartiendolo por cada vna de las conchas, de modo que cada vna dellas tenga quatro, sino se quisiessen poner en las conchas, siruāse en los platos con rebanadas de pan debaxo. Puedense tambien servir cō las mismas conchas. Los Hostiones estando sacados de las conchas, friāse con manteca de vacas, y siruāse con la misma agua que dellos se saca, y çumo de naranja por encima.

Para hazer Hostiones en caçuela.

TOmese el Hostion, y en estando a penas caliente, saquese de la concha con su agua, y tengase aparejada vna sarten con manteca de vacas, o azeyte dulce y vn diente de ajo, y yeruabuena, y mayorana, picadas, pimienta, canela, y pongase el Hostion en la dicha sarten, añadiendole su agua passada por cedaço, y vn poco de maluasía, y çumo de agraz, y hagase co-

V S

zer

Viandas Quaresmales

zer en el horno, ò como las tortas, con fuego arriba y bexò, y siruánse calientes con rebanadas de pan debaxo.

Para hazer Hostiones en parrillas con papel.

TOmese el Hostion sacado, como hemos dicho, recojase su agua, y tengase aparejado papel de escriuir untado con azeyte, ò manteca de vacas, y en auiendo el Hostion estado por vn quarto de hora en azeyte con flor de hinojo, y pimienta, pongase dentro del papel con vn paco de azeyte, ò otro licor por encima, hagase cozer, auiendo puesto el papel con los Hostiones sobre las parrillas, y reboluendolos encima del papel, y estado cozidos, siruánse con vn saboreillo por encima, hecho de açucar, çumo de naranja, pimienta, y el agua de los mismos Hostiones, y si quisieres con algunas rebanadas de pan debaxo.

Para cozer los Hostiones en adobo.

LOs Hostiones en adobo se enharinan, y frien, y se siruen con çumo de naranja, y açucar por encima, y se puedé hazer todas las viandas q̄ de los Hostiones frescos, y si fueren muy salados, pōganse a remojo en agua tibia.

Para

Para freyr los Hostiones.

TOmese el Hostion sacado de la concha, enharinese, y friase con azeite de oliuas, y siruase con çumo de naranjas y pimienta por encima, ò con el çumillo que hemos dicho en el penultimo capitulo, y en estando fritos se pueden seruir con salsa verde, y otras salsas.

Del pescado llamado Bonito.

EL Bonito, llamado en Italia Leccia, tiene la cabeça, y la cola semejãte a la palomida, tiene vna corteza lisa, el color turq̃sado, tiene en el lomo vnas pũchas agudas, aunq̃ no mucho ni muy largas, la pãça tira a blãco, es mas pequeno q̃ el Sollo, y q̃ la toñina: la pulpa tiene mäs blanca que el Sollo, y por su blancura se engañan muchos, tomandole por el Comiença, desde Abril hasta todo Setiembre, y hazense del Bonito todos los guisados que del Sollo.

Del pescado llamado Palomida.

ES la Palomida de la misma manera q̃ el atun, tiene partida la cola, como la horquilla, por dos partes aguda, tiene la misma corteza que el atun. Es muy bueno en su tiempo: y comien-

Viandas Quaresmales

y comiēça desde Março hasta todo Junio, mas
o menos, segun los tiempos: de los grandes si
hazen las mismas viandas, y guisados que de
Atun: los medianos, y los pequeños se pueden
freyr y assar sobre las parrillas. Queriendo ha
zer pulpetas, y cosas semejantes de las Palom
das grandes, y pequeñas, tomese la Palomida
fresca, quitesele la corteza y cortese por lo lar
go del pescado, y de la pulpa háganse pedaços
en adobo, y despues roziense, y assense en par
rillas. Puedense hazer tambien pulpetas, y escu
dillas de todas las maneras que se haze del So
llo: pueden tambien freyr los dichos peda
ços despues de auer estado en adobo, y seruir
se cō diuersos sabores por encima, y sino hūie
ren estado en adobo, siruāse con zumo de na
ranja y pimienta. En el mes de Mayo se suelen
hallar llenas de leche, o de hucuas.

De los pescados llamados en Italia Capones, y Luzernas.

EL pescado Capon, en Latin Miluus cucu
llus, y Loccyx, en las playas de Valencia, y
Cataluña Caprorg, y Cabat, es redondo de cuer
po, algo largo, y no es mayor que de peso de
seys libras. Algunos tiran a roxo: tiene la cabe
ça grande, y quadrada sin pulpa alguna, gran
des ojos, y cejas, y es solido, la boca blanca, los
dientes

lentes pequeños, debaxo la cabeça dos barbi-
las, como el besugo, tras de la cabeça dos espa-
rones agudos: el estremo de la cola es delgado,
la pança blanca teñida de roxo, la pulpa es blan-
ca, y algun tanto solida: los dias q̃ no se come
carne se haze de su pulpa el manjar blanco, y se
hazen deste pescado diuersos manjares (como
diremos en su lugar.) Ay otros pescados tam-
bien llamados Capones, que tienen la boca an-
cha a modo de vn tenedor, ò horquilla, el lo-
mo armado de escama de hueſso, como el So-
llo, y este pescado comunmēte se llama Luzer-
na: tomase en las playas, y es bueno de Otubre
hasta todo Mayo, y se guisa como el otro.

Para cozer el Capon en blanco.

R Equiere este pescado ser cozinado con a-
gua y sal, mas que de otra manera. y lim-
pio de sus interiores, y bien lauado, siruese en-
xuto con peregil por encima acompañado de
salsa blanca en platos, y quando es grande, se le
ha de dar vn heruor en el agua con sal, y se to-
ma la pulpa del lomo sin corteza, y espinas, y se
hazen potajes de diuersas maneras. Tambien
se enharina y se frie y sirue con çumode naran-
ja, y sal por encima. Los pequeños suelen freyr
se enteros.

Del

Viandas Quaresmales

*Del pescado llamado Disol, y en Castilla
Caualla.*

EL pescado Caualla es de vn palmo de largo, mostreado de azul de la forma del Bonito: su tiempo es desde Abril hasta todo Junio: es pescado maritimo, y suele cozerse en caçuela, asarse en parrilas, y es mejor frito.

*Del pescado llamado en Italia Esgombro,
y en Francia Maccario.*

EL Esgombro es maritimo, y sin escama, estédido, y liso, tiene color de azufre, y azul: tiene la cola partida, como vna horca, es su tiempo desde el mes de Abril hasta todo Setiembre, no passa de tres, o quatro libras, el que es mayor: su comer es asado en parrillas, o hecho en caçuela como el Cefalo: puede se también freyr, y hazer del todos los potajes que del Cefalo se hazen, y si fuere pequeño, no ay para que sacalle los interiores.

Del pescado llamado Alache

Tambien el Alache es pescado sin escama, semeja al Esgombro, mas tiene ciertas puntas

has por lo largo, la pança del ombligo hàzia
axo tiene ciertas espinas, como el cardo,
la cola semejante al Esgombro, no estan bu-
no, como el: comiença desde Mayo hasta to-
Nouiembre: hase de freyr en azeyte, y cue-
ase tambien en parrillas, sin sacarle los inte-
iores, y siendo grande para cozello de otras
maneras, guardese el orden que se tiene en el
Cefalo.

Del pescado llamado Boga.

LA Boga no es muy grande, es blanca, y es-
camosa, y suele marinarse, y hazerse enesca-
neche (con vnos pescados mas pequeños que
las sardinas, llamados en Lombardia Arienti-
nos) con hojas de arrayan, comiança desde
Março, y dura por todo Junio: su comida de-
este pescado es frito, muchos lo assan en parri-
llas sin escamarlo, y lo firuen enxuto con çumo
de naranja, y sal por encima.

*Del pescudo de mar, y de laguna llamado
en Italia Latarino, y en las playas de
España Mollera.*

Todos los Latarinos son pequeños, trans-
parentes, blanquissimos, tanto q se les vee
la espina que tienen en el lomo. Son perfetissi-
mos entre los otros pescados maritimos: comiē
çan

Viandas Quaresmales

çan desde Nouiembre, y duran hasta todo He-
brero, es a saber los maritimos, porque los de
agua dulce comiençan desde Abril, y duran por
todo Agosto: su vianda es fritos, y sobre todo
sean frescos, y siruense con salsa verde en pla-
tos.

De los pescados llamados Anchouas.

LA Anchoua es vn pescado muy mas peque-
no que la sardina, es pescado muy blanco,
y no tiene mas que vna espina, es su tiempo el
de las sardinas: y se guisa de todas las maneras
que ellas.

Del pescado llamado en Italia Ignudo, que es el q̃ se dixo en Latin Apua, o Aphia.

ESte pescado es muy mas pequeño que el
Latarino, ò Mollera, y muchos dellos no
passan de vna onça: no tiene espinas, ni escamas
es gustoso de comer desde Deziembre hasta
todo Abril, aparejase como el Latarino.

Del pescado llamado en Italia Sampietro.

EL pescado llamado Sampietro en Latin, es
el mismo que Chalsis, y en espanya se llama
sardina, por parecerle tanto a la sardina. Tie-
ne

ne sobre el lomo vnas espinas agudas, gran boca, y grâdes ojos, y la cola pequeña, muchas espinas y poca pulpa, el color azul mezclado cō blanco liso sin escama, y corpulento: tiene muchas tripas, y en la pança ciertas señales redondos, negros y blancos, que parecen ojos, dos por banda, comiença desde Enero, y dura hasta todo Mayo, guisase de todas las maneras que el Rodauallo: saluo, que por tener poca pulpa no se haze gelea.

De los pescados llamados Agujas.

LA Aguja es pescado largo, redondo, delgado, sin escama, y de color celeste, la cabeça pequeña, el pico largo, y delgado como la cigüeña: tiene pocos interiores, y es perfetissimo, desde todo Setiembre hasta todo Mayo, guisase de las maneras siguientes: tomese la Aguja sobre todo que sea fresca, saquenle las entrañas. La que se ha de assar en parrillas pongase en vn vaso por espacio de vna hora, en el qual aya azeyre, sal, pimienta, y flor de hinojo, saquese, y pongase en parrillas, y hagase cozer a fuego lento, como se cuezen los Cefalos, siruase caliente con vinagre, y vino cozido, mezclado cō su saborcillo, en el qual huuiere estado a remojo. La que quisieren assar en el assador, se cortara a tajadas redondas, como se cortarân las Anguillas, exepto la cola, y la cabeça, y despues de

X

auer

Viandas Quaresmales

aúer estado en la sobredicha composiciõ, se pondran en el assador los pedaços con hojas de salvia, ò de laurel entre vno y otro, y assarsehan como las Anguillas, con su corteza, y siruansse calientes con çumo de naranjas, y açucar por encima. La que ha de ser hecha en caçuela se acomodará a modo de vna rosquilla, y hagase lo proprio de la que se huuiere de assar en patrilas, pógase en vna tortera, ò caçuela de barro, en la qual aya azeyte, vino cozido, y vn poco de agraz, pimienta, canela, y sal bastantemente, y flor de hinojo, y hagase cozer con fuego por abaxo, y arriba, como las torras, y en estando cozida siruase caliente con su caldo por encima. Puciente tambien seruir despues de hechas en caçuela con las salsas de las lampreas por encima. La que ha de ser frita se podra cortar también a pedaços, ò acomodar a manera de rosquilla, dexandole el pico, y se hará traspassar de parte á parte, y enharinarseha y freyrseha en azeyte de azeytnas, y en estando frita se seruirá caliente con çumo de naranja, de limon, y sal por encima: puedese tambien despues de frita marinar de la manera que el Cefalo.

Para hazer potaje de las Agujas.

TOmese la Aguia mas grande que se pudiere, y fresca y limpia de sus entrañas y bien lauada, cortese á pedaços, dexando la cabeza,

ā, y hagase dellos potaje en todas las maneras que hemos dicho de los pescados precedentes.

Del pescado del rio llamado Temera.

LA Temera no es muy grande, ni passa de tres libras: es blanca como la plata, tiene escama menuda, tiene vna mancha junto a las orejas que tira a color de oro: tiene poquissimos interiores los quales jamas se le sacan quando se cuezen: duran desde Mayo hasta todo Agosto: guisanse de todas las maneras que el Carpion, y se haze potaje della, como de la Trucha pequena.

Del pescado de agua dulce llamado Agon.

Semejase mucho el Agon a la Alofa, y es de la especie de los Arenques: tira a color plateado, tiene la cola partida como horquilla, la escama menuda, y se pesca gran copia dellos en el lago de Com. Es su tiempo desde el mes de Abril hasta todo Agosto: guisase de todas las maneras que la Alofa, y el Carpion.

Del pescado de agua dulce que es llamado Persico.

ES tambien el Persico pescado de agua dulce: hallase en cantidad en el Tesino, y en el

X 2

Lago

Viandas Quaresmales

Lago mayor, hallase en estas partes de Lombardia, en la escama, y el color semeja al fragolino, pero es mas honda su escama, y no tiene la cabeza tan coruada, su pulpa es blaquissima, está lleno muchas vezes de hueuos, particularmente en el Verano: y los medicos de la Lombardia lo conceden a los enfermos, como también el carpion y la Temara con que no passen de libra y media: comienza este pescado desde Setiembre hasta todo Mayo, guisase de las maneras siguiētes. Tomese el Persico sin ser escamado, saquensele las entrañas, y asfese en parillas, como la orata. Pero queriendolo freyr, escamese, y aduirtase, que por la mayor parte los tales pescados se escaman con la cezina caliente, y despues de escamado se le quitará los interiores, excepto los hueuos que sō buenos, si los tuuiere, y friase. Puedese también guisar de todas las maneras q̄ le guisa la orata: los grandes requieren ser cozidos con agua, y sal, o se haze dellos potaje, como del rodauallo.

Del pescado de rio llamado Liça, y en algunas partes Mujol.

Este pescado es de rio, y de mar: ay de grandes, y de pequeños: es blanco, y tiene grande escama, en su tiempo es muy grasso, y tiene las

ne las entrañas con mucha gordura : dura desde Abril hasta todo Octubre, y guisase de todas las maneras que el Cefalo.

De los Barbos.

EL Barbo es pescado de rio , assi llamado por dos barbillas que tiene blancas. En el lomo tiene vna escama trasparente, que apunta , y se trasluze , algo colorada : es en la pança blanco , de menudissima escama , lubrico- so , y resualadizo : tiene pocas entrañas , excepto en la primavera, que está llenos de huevos: pero son muy malos: friese , asese en Parrillas , y hazese tambien en caçuela.

Del boliche.

BOliche se llama muchas maneras de pescados pequeños que se sacan tirando la Iabega: entre los quales de ordinario ay muchos de los que hemos hablado , los quales todos despues de escamados los que tuuieren escama , y limpios de sus interiores , y bien lauados , se ponen a escurrir del agua con que se lauaron , y por vnquarto de hora estan con vna poca de sal, y enharinense, y frianse, y algunas vezes se frien sin enharinarlos.

Viandas Quaresmales

Para hazer vn plato de grandes pezes.

SI quisieres hazer vn plato de pezes grandes despues de bien escamados, y cozidos con vino, y vinagre y sal, ponlos encima de vn tablero, y dexalos enfriar, descarnalos muy bien, quita les las espinas, y junta toda aquella carne tendras cebolla muy picada, y toma vnas verduras y picalas con toda aquella carne de los pezes, y fazonalo muy bien de especias, y no auiedo harta cantidad de pezes, añadele vn poco de pan rallado: echarlehas yemas de huevos, y especias: queda en arbitrio hazerlo dulce con açucar, ò agrio. Hase de aduertir, que quãdo se descarnare el pescado. han de quedar la cola y la cabeça enteras, y de la dicha composicion se ha de boluer armar la espina, y se han de assentar los pescados en la caçuela: la qual ha de estar vntada con manteca de vacas, y cozersehan con fuego arribay abaxo, y heruirsehan en platos encima de vnas rebanadas tostadas, con naranja, y pimienta por encima.

Para hazer albondiguillas de qualquier genero de pescados, especialmente del Congrio, Salmon, Merluça, Ranas, &c

TOma la hijada del Congrio, cuezela, y sobre vn tablero sacale las espinas, picalas muy

muy bien con sus verduras sin cebollas. sazonado de especias : y sal , echale vnos hueuos para que trauen, y luego haz las albondiguillas auie dole puesto especias, ponles a cozer en vna caguela con agua , y echa dentro cebolla picada menuda, advirtiendlo , que no se han de echar las albondiguillas en el caldo hasta que hierua bien: deseles vna punta de agrio, y sirvanse con rebanadas de pan en platos con su caldo por encima. De la misma manera se hazen de qualquier otro pescado que tenga pulpa.

Del Congrio seco, o Cecial.

TOmese el Congrio que sea muy bueno, y muy blanco, y correse a pedaços del tamaño de la mano cada vno: lauense dos, ò tres vezes con agua caliēte de buena manera, despues atense con vn hilo, y pongase a remojo en agua fria que sea muy limpia y con la misma agua se han de cozer: y esso se ha de hazer la noche antes que se cuezan , y otro dia de mañana pondranse a cozer en vna olla limpia con la agua en que estuieron a remojo , como està dicho, y echese en la olla vn buen rayo de azeyte bueno, claro, y dulce, y vna cebolla cortada con vn manogito de peregil , y vnas quantas cabeças de ajos muy limpios de la primera olleja, ò cascara, y despues tomese vnas pocas de almédras y otras tantas auellanas, y otras tantas nuezes,

X 4

toda

Viandas Quaresmales

todas tostadas, así las unas como las otras, y majense juntamente en vn mortero con vn migajon de pan tostado, y remojado en el caldo del dicho Congrio, y el peregil, y la cebolla, y los ajos todo sea mezclado, y majado todo juto desatado con el caldo del Congrio: y despues passarlo con media onça de especias comunes: pongase despues al fuego, y entre tanto que se cuece traygase siempre a vna mano, sin jamas parar, y despues de cozido haganse unas sopas muy delgadas estouense, ò abahense con el caldo, y despues saquesseles aquel caldo, y echeseles la salsa sobre las sopas, y siruanse calientes: y juntamente se sirua el Congrio en vn plato a parte. Tambien se suele hazer cõ garuanços, y castañas mondadas secas: dexando las cabeças de ajos enteras sin hazer la dicha salsa, y otros no ponen azeyte en el caldo, y siuese el Congrio con los garuanços y la demas composicion en vn plato grande. Puede se poner con los garuanços en lugar de Congrio Merluza seca lauada, y escaldada con agua hirviendo, sin auer estado a remojo.

Para hazer Sardinias en caçuela.

TOmense las Sardinias, escamense, quitesseles la cabeça, y enxuguense con vn paño limpio, y sin enharinallas frianse; y despues de fritas: ponganse en vna caçuela, ò en vna olla, y hagase

gase vna salsa de nuez moscada, oregano, y clauos, y pimienta, molido juntamente desliase con vn poco de vinagre frio, y vna poca de agua, y ponganse en todo en la sartén con el azeyte en que se frieron las Sardinias, y en auiedo dado vn heruor, pongase este caldillo en la caçuela de las Sardinias, y quando se siruieren, poluorizenle con vn poco de oregano por encima.

Del pescado llamado Saboga.

SOn las Sabogas de color plateadas, crianse en la mar, y entran a desouar por las bocas de los rios agua arriba, y no paran hasta hallar algun impedimiento, y succede subir muchas leguas lexos del mar: es su tiempo por todo Março, y Abril, no tiene escama, y es de la figura de las Sardinias, tiene muchas espinas, y es el que tiene mas entre los pescados tanto, que para comerle seguramente sin peligro de ahogarse con alguna de las espinas que tiene en la pulpa, es menester yr despegando la carne de la Saboga por la parte del lomo de la espina, y con la vna mano tirar de la carne de la Saboga, y tener con la otra de las espinas. Si la Saboga es grande es mejor, y tanto mas, quanto mas grande: quitenle los interiores, y pongase en parri-llas, y affese a poco fuego, y cō vna pluma vaya se vntado cō azeyte, y tal, y en estado affada, sir

Viandas Quaresmales

uase caliente con pimienta, y çumo de naranja por encima. Su proprio comer es empanado fria, de la qual diremos quãdo tratemos de los pasteles de pescados. Suelen tambien despues de auellas limpiado de sus interiores, darlos, ò tres cortes, y ponerlas naranja, y pimienta, y embiarlas al horno, y en auiendo tomado color de oro, las firuen con su caldillo por encima. Las hueuas, y sus hueuos se frien, y firuen calientes con pimienta, y naranja.

Del pescado llamado Mero.

EL Mero es pescado conocido, y entre los del mar tenido por el mejor: ay grandes y pequeños: los pequeños despues de estar limpios de sus interiores, los ponē enteros en vna caçuela con azeyte; en la qual se ayan frito dientes de ajo con agua, sal, passas, y pimienta, y salen desta suerte muy sabrosos. Pueden tambien guisar de todas las maneras del Sollo, especialmente siendo grandes.

Escaueche para todas suertes de pescados fritos frios.

TOmese vn migajon de pan remojado con vinagre blanco, y almendras mondadas, y auellanas tostadas y piñones, majese todo junto

to muy bien, y despues desatefe con caldo de pescado y passese por estameña: añadanse vnass passas, quitandoles los granillos, y majense tambien con lo demas, y cuezase con toda manera de salsas finas, y buena cosa de açafrañ, porq̃ tenga el color encendido: añadasele buen gusto de miel, espessese, y quitesse del fuego. Té gase los pescados frios fritos en platos, y echeseles encima el escaueche. Y aunque dize bien esta salsa con toda suerte de pescados fritos, pero mucho mejor con el pagel, y el besugo fresco, y el denton, siruanse cō vna poca de canela por encima, y con algunos piñones, y aduirtase que comunmente se da esta salsa fria.

Para hazer la caçuela de Arnadi para dias de Quaresma.

TOmese el atun de hijada gordo, y pongase a remojo por seys horas, mudandole las aguas muchas vezes, deseñe vn heruor, y despues friase a tajadas en azeyte claro, y dulce, y dexense enfriar, y en estando frias corrense a pedacillos quadrados. Tomese tambien la pescada CECIAL muy buena, y remojese, y deseñe vn heruor, y enharinese, y friase en buen azeyte, no dexádola mucho en la sarten: aduirtiéndose quando se cueza, q̃ se ha de sacar en començando arebētar el heruor el agua. Dexense en
fria

Viandas Quaresmales

friar los pedaços, y despues cortense mas pequeños, del tamaño de los del Atun. Tomefe vna calabaza, y quíresele la corteza, y las tripas; y de lo restante haganse vnas tajadas delgadas, como del lomo del cuchillo, de tres dedos de ancho, y otro tanto largas, y poluorizenfe con sal molida, y frianfe en buen azeyte, hasta que esten doradas, pero no quemadas, y escurranfe del azeyte muy bien, y guardense en vn plato. Tenganfe a punto en otro plato almendras mōdadas, que ayan estado a remojo en agua mas de tibia, y en acabandole de quitar el hollejo a cada vna, pongase en agua clara fria, lo qual se haze para que se conseruen blancas, y tiernas. Tenganfe aparejados piñones mondados en otro plato, remojados en agua rosada. Tengafe aparejada vna salsa hecha de almendras para das, piñones, y vn migajon de pan blanco remojado en agua clara, vinagre blanco, y vna poca de agua rosada, majese todo muy bien, y de stemplese con el agua y vinagre en que estuuo el pan a remojo, y passese por estameña blanca, y cuezase vn poco, de manera que quiera comenzar a espessar la salsa, y desele gusto de dulce. Tenganfe en platos aparejadas frutas confitadas, como son mançanas mōdadas, diazitrō, calabazate, pepinillos, verengenas, peros, cascaras de naranjas. Y estando todas las sobredichas cosas a punto, hagase vna composicion de la manera siguiente. Tomefe vna caçuela corte-
ra,

ra, ò qualquiera otra de barro vidriado, y haga se vn suelo de las calabazas fritas puestas por orden, llanas, y encima las tajadas del Arun, y de la pescada cecial, apartadas las vnas de las otras y entre vna y otra, vna tajada de las dichas frutas confitadas: aduirtiendo que las mançanas, peros, berégenas, y pepinos han de yr enteros, y luego en los vazios siembrense almendras, y piñones, y açucar, clauos, canela, y nuez moscada picadas, y de la salsa sobredicha tanta que venga a emparejar con las dichas cosas: ponga se luego otro suelo de las calabazas de la propria manera, y despues el Arun, y pescado cecial con las demas cosas, guardando el mismo orden: y desta manera se yran componiendo tantos suelos, quantos seran menester hasta llenar la caçuela: lleuarlahan al horno, y procurar que se vaya coziendo, lexos del fuego, y hazerlehan quando se acabe de cozer vna copa con yemas de huenos, y açucar, y agua rosada: y despues de cozida dexarlahan enfriar. Conseruase veynte dias, y vn mes, y siruese fria con açucar por encima. Para hazer esta caçuela suelen tener las dichas frutas confitadas en miel, que llaman en Valencia cõpõssa y se puede hazer esta composicion en poca cantidad, en caçuelas pequeñas. Y para dias de ayuno nõ es menester poner huenos, sino hazer la capa de la caçuela con açucar y agua rosada solamẽte: y si la caçuela fuere grande, siruase la cõposicion en platos.

Para

Viandas Quaresmales

Para hazer qualquier suerte de pescado grande en caçuela.

TOmenfe vnas cebollas picadas, y frianse en buen azeyte dulce, auindolas ahogado antes de ponelles el azeyte, y antes que se acaben de freyr ponganles vnos dientes de ajo cortados, que se frian juntamente, y en auiedo tomado color de oro las cebollas y los ajos, echese el agua conforme el pescado que se ha de cozer, y pongasele sal, y hagase hervir el agua, y encomençando a hervir ponganse los pedaços del pescado escamados, ò desollados, segun la suerte de pescado que fuere, y añadanseles vnas yeruas cortadas: es a saber peregil, yervabuena, y mayorana, y antes de seruirlos, añadanseles especias, pimienta, canela, gengibre, y açafrañ, que le de buen color, y sirnase el pescado caliente. Puedensele poner passas, segun el gusto de quien lo ha de comer: mas sobre todo se aduierta de poner vn rayo de vinagre, ò çumo de agraz, en el punto que se acaba de poner el pescado en el agua, porque le de sabor, y no se deshaga, y se pare tiesso.

Para hazer toda suerte de pescados grandes al horno.

To-

TOmenfe los pedaços del pescado fresco que fuere grande, y despues de escamados, ò desollados, y bien lauados, ponganse en vna caçuela, y poluorizenfe con pimienta, y açafran, y sal: pongaseles vn poco de azeyte, y dexenlos en essa composicion por media hora, añadiendoles peregil y yeruabuena deshojadas: despues ponganse en vna caçuela con tanta agua que iguale el pescado, y cubrase la caçuela con vna cobertera, y cuezase en el horno. De la propria manera se puede hazer en casa, poniendo la caçuela sobre las brasas, y poniendole brasas por encima. Si la caçuela no fuere cubierta, pongaseles tanta agua que cubra el pescado vn dedo, y puedenfe poner cabeças de ajos enteras con el pescado. Y en estando cozido, siruase caliente con su caldillo por encima, y con pimienta, añadiendo vn poco de çumo de naranjas. Tambien se suele el pescado poner en el mismo adobo que hemos dicho, añadiendole çumo de naranjas para auer de hazello en empanada, ò en paitel, y si el pescado fuere de dos palmos, ò menos de largo, y se huuiere de hazer empanada, deseles vnos cortes, y entre corte y corte pimienta, y sal, y empanese despues de auer biẽ tomado la dicha composicion con buena cosa de peregil, y pimienta por encima.

Viandas Quaresmales

Para hazer toda suerte de pescados pequeños al horno.

TOmenfe los pescados frescos pequeños, y escamenfe los que tuuieren escama, destripenfe, y lauenfe muy bien, despues ponganfe en la tortera a reglados vn suelo dellos, y ponganfeles encima azeyte, y sal, y pimienta, y vn poco de peregil, y despues hagase otro suelo dellos con las proprias cosas, y de la misma manera, y lleuenfe al horno enxutos, y en estando cozidos siruanfe calientes con çumo de naranja: el qual se le echara despues de cozidos en la propria tortera, dexandolo calentar en el horno.

Para hazer vna caçuela de pescado salpreso de toda suerte.

LOs pescados salados, vnos son en salmuera, otros secos, que llamamos ceciales y otros frescos, que se les ha dado sabor de sal: de todas estas suertes se haze caçuela de por si, como hemos dicho en sus lugares: pero de todos a la mezcla se haze tambien caçuela de la manera siguiente. Todas las suertes de los sobredichos pescados se han de desalar el cecial teniéndolo

dolo a remojo vn dia . y mudandole las aguas,
el de salmuera teniendolo seys horas a remojo
y dandole vn heruor con sal. como el Atun , y
el salpresado fresco lauandolo con tres ò qua-
tro aguas. Tomaran pues la pescada cecial des-
salada, y pondranla en agua fria al fuego , y en
queriendo el agua rebetar el heruor sacarlaha,
denle dos bueltas con azeyte en la sartén y pō-
ganla à parte en vn plato hecha pedaços, y ha-
rase lo proprio de los demas pescados, y freyr-
se han vnas cebollas tiernas con buen azeyte,
dulce, y claro: y despues mezclaran con ellas to-
dos los sobredichos pescados y añadirseles ha
vna salsa dulce hecha de almendras paradas, mi-
gajon de pan remojado en agua y vinagre. y vn
pedaço del pescado fresco salpresado, y passar-
seha por el colador: añadirlehan pimienta, y ca-
nela, y nuez moscada, y açucar a discrecion del
cozinero, segun fuere la cantidad de los pesca-
dos: y juntamente con ellos heuira la dicha
salsa hasta que se espesse: gustarlahan, porque ha
de tener agredulce, y si le faltare sal añadirse la-
han, y en estando la salsa cozida, sacarseha la ca-
çuela del fuego, y seruirseha caliente con açu-
car y canela.

*Para guisar Tallinas con la concha y sin
ella.*

Y

Tomen

Viandas Quaresmales

TOmenfe las Tallinas, bien lauadas de la arena, y haganse cozer en agua hasta tanto que puedan sacarse con la punta del cuchillo: y si se sacaren crudas, la vianda sera mas sabrosa, pero sentirseha mas la arena, y por esso saquenfe de la concha como se ha dicho, y ponganse en vna caçuela, ò en otro vaso cõ azeyte, y yeruas cortadas, pimienta, canela, y açafrañ vn poco de agraz y agua, y haganse hervir, y en auiendo leuantado el hervor, sirvanse en platos con rebanadas de pan debaxo: pero queriendolas con la concha, despues que estaran bien limpias, se pōdran en vn vaso de barro, y con ellas azeyte, vino blanco, y vn poco de agua, pimienta canela, açafrañ, y yeruas cortadas y buena cosa de sal: y todo en tanta caridad que las cubra. Hagalele leuantar el hervor, y en estando abiertas las ternillas sera señal q̃ estã cozidas: siruãse calientes en escudillas, o en platos con pan debaxo: y desta manera se pueden tambien guisar las pechugas, y otros pescadillos de concha.

Del Erizo marino.

EL Erizo de mar, es redondo, y grande, espinoso, como el Erizo que tienen los castaños, y de color negro, y en el medio tiene vn agujero redondo cubierto de vna cabellera espesa: no tiene otra cosa buena que el meollo, que tira à amarillo Cuezese este animalejo quãdo

do está limpio, poniendole sobre las parrillas azeyte, y pimiéta en el agujero, y en estado asado se sirve caliente: puede se tambien rellenar de varias composiciones, despues que estuviere bien limpio, y aslar en parrillas, ò hazer en cacauela: comienza desde Enero hasta todo Abril,

De los Caracoles.

AY muchas fuertes de Caracoles, y todos tienen quatro cuernos redondos, con vna cabecilla encima: son lubricos y resualadizos, y sin ojos y dexan rastro por donde pasan: tienen vna corteza hecha de vetas, y ay de grandes y pequeños, pintados, y blancos: dos vezes en el año se cogen, en el Otoño, y en la primavera: los pequeños se toman en el mes de Julio, y por todo el Otoño en las vides de las viñas, y en otras yeruas; y son mejores los de hinojo,

Para limpiar, purgar, y conseruar los Caracoles.

TOmen se los Caracoles grandes desde el mes de Hebrero hasta todo Mayo, y de Agosto hasta mediado Otubre, en los quales tiempos el ayre es templado: aunque para conseruarlos no se cogen hasta pasado el mes de Julio,

Viandas Quaresmales

Julio , y entonces ponganse en vna estãcia espaciosa, y humida, en la qual aya hazes , ò ramos de arbolillos de hinojo, escobas, y otros, y dextenlos andar por donde quisiere, limpiãdo a menudo la estancia de su estiercol, porque el mal olor los haze morir, y quando auran estado por todo el mes de Nouiembre en aquella estancia , hallandolos cerrados sera señal q̃ ya han purgado, y entõces se pondran en barriles , ò en otros vasos : y desta manera en lugares frescos se conseruan por todo el inuierno: tambien se hallan cerrados , ya despues de auer purgado debaxo los muros de la tierra, y en otros lugares agujerados.

Para freyr Caracoles, y guisarlos de diuersas maneras.

TOmense los Caracoles en la Primavera, y hãganse hernir : saquense de la corteza, y limpie de su inmundicia, y para que quedẽ mas largos , ponganse en agua fria al fuego, teniendo el vaso cubierto , y dandole el fuego templado, hasta tanto que hierna , y en descubriendose el vaso, se hallarã los Caracoles por la mayor parte salidos de la corteza: lo que no sera poniendolos en agua caliente. Saquense despues de la corteza como estã dicho, y ponganle en vn vaso de cobre , ò de barro agujerado.

Trado con sal molida, y maneense por vn quarto de hora, hasta tanto que salga fuera la viscosidad: lauenfe despues con muchas aguas: enharinense, y frianse, y siruense con perejil frito, y dientes de ajos cozidos, y despues de fritos siruense con salsa verde. ò otros sabores por encima: pero si los Caracoles fueren de los conseruados, haganse hervir: saquense de la corteza, y frianse.

Para hazer potaje de caracoles blancos, y pequeños.

POnganse a remojo los Caracoles blancos pequeños en agua tibia, lauenfe bien de la tierra, ò arena, y pongase en vn vaso con tanta agua tibia, que los cubra dos dedos, y haganse hervir poco a poco teniêdo cubierto el vaso: quando se viere que estan salidos los Caracoles, añadaseles, azeyte, pimienta, y sal, canela, açafra, y yeruas cortadas, y dientes de ajo, y çumo de agraz, y haganse hervir por vn quarto de hora, y despues siruense en platos con su caldo: y estos Caracolillos requieren mucho la yerua buena.

De diuersos pescados salados.

Suelê cōseruarse los pescados salados en hojas,

Y 3

v fecos

Viandas Quaresmales

y secos al humo, y al ayre, y en salmuera: y suelen guisarse, y servirse de diuersas maneras.

El Carpion de ordinario se sirue frio cō vinagra, y açucar por encima, aunque tambiē se puede calentar sobre las parrillas, ò freyrse cō azeyte, y servirse de la misma manera: y así tambien se sirven todos los pescados maritimos, y de agua dulce, hechos en escaueche, que no pasan de dos libras.

Los pescados que en Genoua llaman Buca, y Arientino que no pasan de quatro onças, ò seys en escaueche, con hojas de arrayan se sirven frios en enxutos, solamente roziados con vinagre rosado, y poluorizados por encima.

El Eschinal salado, que de Alexandria, y Egipto suele llegar a Venecia, y otras partes de Italia, q̄ son los lomillos del Sollo salados y secos al humo, se sirue en ensalada, siruase tãbien enxuto, y cortado a tajadas con çumo de naranjas, y azeyte por encima: el bueno es encarnado, como Cecina de carne, y suele cortarse a tajadas largas, y se caliēta sobre las parrillas.

El licor salado del los hueuos del Sollo que se trae de Alexandria, y de otros lugares del mar mayor por via de mercaderes se sirve sobre rebanadas de pan tostadas calientes con çumo de narajas, y pimienta, por encima.

La que llaman en Italia Morenella, trayda del mar mayor en barriles cō salmuera, que segun

gun dizen se haze de la pança de vn pescado mayor que el Sollo , cuyo nòbre en estas partes no se conoce , guardando el mismo orden q̃ alla tienē en hazerle, se cōtrahaze por aca de la pança del Sollo desta manera. Tomese la pãça junto al ombligo , y sin dessollarla , cortese a pedaços , y salese con sal gruesa, de la manera que se sala el atun de hijada, y conseruese en lugar fresco, y quando se querra cozer, pongase a remojo, mudesele el agua muchas vezes, y despues cuezase con agua, y siruase como el atun de hijada.

La Moronella se suele poner a remojo en agua tibia por veynte y quatro horas , mudandole muchas vezes el agua, y siruase como està dicho.

El atun de hijada. que es la parte mas gorda, salada con sal gorda , y semejantemente la toñina, se sirue en ensalada: pero primero se haze estar a remojo con agua tibia, y despues se pone en vn vaso cō agua fresca y para mejor desalarlo se pone a hervir con saluado , y en estàdo cozido se saca , y se pone en agua fria mudádola muchas vezes: siruese a bocadillos cuadrados, no muy grâdes cō azeyte, vino cozido y açucar, y passas cozidas en vino por encima.

Para hazer potaje de Atun de hijada y de Toñina.

Y. 4

Tome

Viandas Quaresmales

TOmese el Atun de hijada, ò el otro, y hagase dessalar, y a medio cozer en el modo sobredicho, limpie se del pellejo, y de los huesos, y cortese a bocadillos, y pongase en vn vaso con cebollas fritas, y azeyte, y vino blanco, y vn poco de vinagre y agua, y vino cozido, y sea tanta la composicion, que cubra tres dedos el atun: añadiéndole pimieta, canela, clauos, nuez moscada, con açafra, y hagase acabar de cozer, y la fin antes de servirse pongase vn manojo de yeruas picadas: siruase assi caliente en platos con su composicion por encima. Desta manera se puede tambien guisar la moronella salada hecha de la pança del Sollo.

Para cozer Salmon de muchas maneras.

TOmese el Salmon salado en barrilles con salmuera, cortese a pedaços, hagase estar a remojo, y cuezase como el atun de hijada, y hagase potaje conforme al del capitulo pasado del atun de hijada.

Para cozer arenques blancos salados, y secos, ahumados.

LOs Arenques son semejantes a los agones del agua dulce, y se traen de Flandes, y de Fran-

Francia, por el rio Rin a Italia en salmuera, en barriles, y a España de Vizcaya, y Portugal: quando le han de guisar, haganse estar a remojo por treynta y quatro horas, mudando el agua: y se pueden tambien heruir con agua simple, y ajada por encima: las secas despues de saladas se hazen estar al humo, hasta que han tomado color de oro: las buenas son lustrosas, y todas llenas de huevos, y de ouas, y se tienen por mejor aquellas de las ouas, porque tienen mas grande lomo. Ay otra especie de vnas pequeñas blancas, que tambien se llaman sardinas, y son ahumadas, y quando se quieren seruir se les quita a todas la cabeça, y se abren por el hilo del lomo, y se vntan con azeyte, y se les da vna calda sobre las parrillas: y se siruen con azeyte, y vinagre por encima.

Para cozer, y seruir Agones, y Sardinas, y Anchouas.

EL pescado Agon, por la mayor parte se trae del Lago de Com, salado en barriles con sal gruesa, se cueze y sirue como las arencas blancas saladas. Los Sardones se pescan en el mar de Genoua, se salan en barriles con salmuera, lauen se con vinagre, como las anchouas, y se siruen crudos cō azeyte, pimienta, y vinagre por encima: y de aquellos dos pescados,

Viandas Quaresmales

es a saber Sardones, y anchouas, se pueden hazer tortillas, y potajes, despues de estar algun tanto dessalados.

Para seruir, y cozer el Cefalo salado.

TOmese el Cefalo salado, escamese, y pongase à remojó, hasta tanto q̃ aya perdido gran parte de la sal: hagase cozer con agua, y azeyte y vn poco de agraz, y espinacas deshojadas, y siruase caliente cō su pimienta por encima. Puedese tambien cozer de otra manera, despues que estará dessalado: es a saber frey rse cō azeyte, y seruirseha cō vn saborcillo hecho de vinagre rosado, açucar, y passas cozidas: y tã bien sin ser escamado, cō solo dessalarlo se podrá assar en parrillas, siruiendolo con vn saborcillo hecho de vinagre, vino cozido, pimienta, y çumo de agraz. Puedese tãbien hazer en potaje como se haze el de atun de hijada: destas maneras se pueden tãbien guisar las arēcas blācas saladas, y los agones grādes salados del Lago mayor, y qualquier otro pescado de salmuera, auiedole primero dessalado, y heruido, como el atun de hijada: siruase tambien en ensalada con passas cozidas, vinagre, azeyte, pimienta y açucar, y vino cozido.

Para cozer, y seruir las Anguillas saladas

LAs Anguillas saladas grandes se desuellan y se cortan a pedaços, y se hazen cozer en agua simple, y se firuen en platos sin espinas, cō vinagre, azeyte, vino cozido, y oregano por encima: asì se haze de las pequeñas, assense tã-bien las pequeñas en parrillas, y con papel encima las brasas, y firuense como està dicho.

Para hazer potaje de Anguillas grandes saladas.

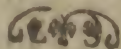
TOmese la Anguilla, desuellese, y cortese à pedaços redondos, y hagasele dar dos hernotes en el agua simple, y saquese despues, y pongase en otro vaso, en el qual aya cebolletas tiernas, fritas en azeyte: añadiendole agua, y espinacas deshojadas, pimienta, açafra, y vn poco de agraz, y haganse heruir: y firuense calientes con su caldo por encima, y con muchas legumbres frescas.

Para cozer el Luz grande salado que aya estado al humo.

TOmese el Luz y pongase a remojo en agua tibia, y escamece, y cortese a pedaços quando sera biẽ remojado, y deshilense las pulpas, auendoles quitado las espinas, ponganse à remo-

Viandas Quaresmales

remojo en agua tibia, porque si los dexassen enxutos se secarian, y perderian su bondad: tenga se aparejado vn vaso, en el qual aya cebollas fritas con azeyte, ò manteca de vacas, y pimienta, canela, y açafrañ, y ponganse dentro las dichas pulpas deshiladas con vn poco de vino blanco, çumo de agraz, y agua: y la composicion sea tanta que las cubra dos dedos: haganse heruir, y en estando casi cozidas tomese pan tostado, majado, destemplado con vino cozido, y en lugar de pan se pueden tomar almendras, ò auellanas tostadas: y con la tal composicion se dara vn poco de cuerpo al caldo, y como aura dado vn heruor, seruirseha. Este mismo guisado se puede hazer de la merluza seca, y de la palomilla, y del Cefalo grande salado y seco. Puede tambien cozer con agua simple despues de auer estado a remojo, y escamados: y siruense con azeyte, vinagre, y oregano por encima, ò cubranse de ajada, ò de mostaça.



ES-

ESCVDILLAS

DE PESCADO, Y

OTRAS PARA DIAS

de Quaresma.

Para hazer Manjar blanco con pulpa de pescado.

TOmenfe dos libras de almendras dulces mondadas que ayan estado à remojo, mense en el mortero, y saquese dellas leche con agua fria en cantidad de seys libras, tomenfe despues dos libras del lomo del Luz cozido añiendole quitado las espinas, ò dos libras de la pulpa del pescado Capon, majense en el mortero, y destemplense con vna libra de su caldo, que no esté muy salado, y pasese todo juntamente por el cedaço con la leche de almédras: añadiendole seys onças de harina de arroz bien cernida dos libras de açucar fino molido, y sal a que bastare: hagase cozer en vna caçuela a brasas lexos de la llama, porque no tome el humo, y meneese de continuo con la espatula, ò cuchara de madera; y en estando casi cozido, añadansele cinco onças de agua rosada, y hágase acabar de cozer, y en estando cozido, siruase en

Viandas Quaresmales

en platos, caliente, ò frio à beneplacito con açúcar fino por encima. Puedese tambien hazer torta, añadiendo vn poco mas de agua rosada, y açúcar; y por cada dos libras de la sobredicha composicion tengase seys onças de piñones remojados, y quatro onças de passas, y hagase la torta con dos hojuelas, vna en el fondo, y la otra encima hecha à celosia. De la tal composicion se pueden tambien hinchar diuersas pastas.

Para hazer requeson, y manteca de almendras fingidas.

TOmense dos libras de almendras mondadas con agua fria: en la qual ayan estado à remojo por doze horas, y majense en el mortero, y destemplense con el caldo del Luz consumado de modo que venga à ser como leche, y passese por el cedaço: añadiendole tres libras de açúcar fino molido, y tres onças de harina de almidon, y quatro onças de agua rosada, y pógase en vna caçuela con sal, y hagase cozer, meneandolo de continuo con la cuchara hasta q̄ tome cuerpo, y en estando espesso, y algun tanto solido, saquese y mojese la forma, ò canastillo de requeson con agua rosada, y pongase dentro, y dexese en lugar fresco hasta tanto que este bien frio: y siruase despues con açúcar.

car, y flores por encima. Puede se tambien hazer de otra manera: es à saber majense las almendras: y el açucar, y destemplése con caldo de Luz consumado, en el qual se aya cozido arroz: y este no sera menester passarle por el cedaço, y quando este bien majado, quando se destemplare espessele la composicion que quede solida, y sin cozerla pongãse en las formas, y dexese enfriar, y siruase con açucar por encima: y queriendo passar la dicha composicion majele con vn poco de arroz cozido con el sobredicho caldo. Y desta composicion se puede hazer manteca fingida, dandole el color cõ vn poco de açafrañ, y poniendolo despues en vna estameña mojada con agua rosada, y dexãdola estar en lugar fresco, y siruiendola con açucar por encima.

Para hazer escudilla de almidon con leche de almendras.

TOmese vna libra de almidon blanco, y fresco, y destemplese con nueue libras de leche hecha cõ tres de almendras dulces, y pãse todo por el cedaço, y pongase en vn vaso de cobre bien estañado, y vn poco de açucar molido, y vn poco de sal, haziendolo cozer a fuego de carbõ, en el modo q se cueze el mājjarblãco, meneandolo de continuo con la espatula,
y en

Viandas Quaresmales

y en estando casi cozido, añadansele seys onças de agua rosada, y en estando cozida siruase caliente, o fria, à beneplacito. El hazerla clara, o espessa, queda a voluntad de quien la ha de comer. A vezes se puede comer de la pulpa del pescado Capon, o del Luz majada en el mortero, y despues de cozida y limpia de las espinas, desta propria manera se puede cozer la semola, aunque quiere cozer mas que el almidon.

Para hazer escudilla de arroz con leche de almendras, o con azeite.

TOmese el arroz, limpie se, y lauese cō agua tibia, porque quede mas blanco, y se cueza mas presto, hagase estar a remojo en agua tibia por vna hora, saquese, y dexese enxugar al sol, o al calor del fuego, lexos de la llama, porq̃ no se pare roxo, y pongase en el fuego en vn vaso de barro con tanta agua que lo cubra, y en auindose embeuido el agua pongase la leche de almendras con açucar fino en muchas vezes, y hagase acabar de cozer, de modo que quede solido, y en estando cozido siruase con açucar y canela por encima. Podrase algunas vezes servir por genestada auindolo passado por el cedaço con mas açucar y canela molida, y açafrañ, y boluiendola acozer con vna poca de agua rosada, y maluasía, queriendo hazer el arroz

arroz con azeyte al modo de Italia, no es menester, mas que echar el arroz en agua en vna olla con azeyte, y sal, y açafrañ, y a lo vltimo añadirle gengibre con vnas yeruas picadas. o cebollas fritas. Pero en Valencia se haze con tanta curiosidad, que va cada grano por si, desta manera. Lauado el arroz, y enxuto al sol en vn paño muy blanco, lo ponen en vna caçuela, y le echan la cantidad del azeyte dulce que ha menester: en el qual azeyte se friē vnos dientes de ajos, para que queden todos los granos vntrados, rebueluenlo muy bien con el azeyte y los ajos, y echanle especias, y açafrañ, y vnos huevos batidos, y bueluenlo a menear todo juntamente: despues echanle agua, y ponen la caçuela al fuego, y antes que se acabe de embeuer el agua, ponen tres o quatro cabeças de ajos enteras, y lleuenlo a quajar al horno, y en auiendo hecho corteza de color de oro ponenlo a estouar hasta que sea hora de comer: y sale cada grano por si, y de qualquier manera, esta escudilla se ha de seruir caliente.

Para hazer escudilla de Farro con leche de almendras, o con azeyte.

TOmese el Farro, y limpie, y lauese con agua tibia, y pongase al fuego en vn vaso con agua tibia, y sal: y auendolo embeuido a
Z quella

Viandas Quaresmales

quella agua pongase dentro la leche de almendras con açucar, y hagase acabar de cozer, como el arroz, y siruase caliente con açucar y canela por encima: y queriendolo hazer con azeite, tengase el orden que hemos dicho del arroz hecho a la Italiana, y de la propria manera se podra cozer la ceuada pelada, y mondada.

Para hazer Gineštada.

TOmenſe quatro libras de almendras dulces paradas: majenſe, y haganſe dellas doze libras de leche, paſſenſe por el cedazo con catorze onças de harina de arroz, y en la dicha leche pongaſe vna onça de canela molida media onça de pimienta, ſal, y açafrañ lo que baſtare ſeys onças de datiles mondados, que ayan heruido en el vino, y eſten cortados menudos, y ſeys onças de higos ſecos cortados menudos y otras ſeys onças de piñones remojados, y quatro libras de açucar fino molido, y hagase cozer de la manera que ſe cueze el manjar blanco: y añadanle ſeys onças de paſſas de Corinto bien limpias, y hagase acabar de cozer, y en eſtado cozida, es a ſaber, quando vendra a eſtar ſolida, y dura como el manjar blanco, añadaſe le libra y media de maluaſia fuerte, ò moſcate, y bueluaſe a heruir vn poco, y ſiruase en platos con açucar, y canela caliente, ò fria, a beneplacito: deſta cõpoſicion ſe puede tambien hazer tortas.

orta, añadiendole vnos pocos de piñones, haciendo la massa liquida, y poniendola en la torera con seys hojuelas, como se hazen.

Para hazer cebollada,

TOmenfe las cebollas anejas, blancas, y dulces, y haganse cozer en dos aguas, y saquése, y piquense con el cuchillo: y en estando picadas frianse con azeyte que sea bueno, y por cada dos libras de cebollas picadas pongase vna libra de almendras dulces hechas leche, la qual leche venga a ser quatro libras, y libra y media de açucar, media libra de pimienta, vna onça de canela molida, vn quarto de nuez moscada majada, tres onças de agua rosada, y haga se cozer la dicha composicion en vna caçuela con fuego templado, añadiendole vn poco de çumo de agraz, y en estando cozido, de modo que estè algo solida, siruase en platos con açucar, y canela por encima. Desta composicion se pueden hazer tortas, añadiendole passas, y yerbas picadas, y se ha de seruir caliente.

Para hazer escudilla de Calabaças en dia de Quaresma.

TOmese la Calabaça, raspese, cortese a manera de dados, y con ella ponganse cebollas

Z 2

cortar

Viandas Quaresmales

cortadas menudas, y ponganse en vn vaso de barro, o de cobre con azeyte sin agua, y haganse freyr poco a poco, reboluiendolas, porque ellas de si mismas hazen agua, y en estando reduzidas a pocas, añadaseles tanta agua que la cubra dos dedos por encima, con pimienta molida, canela, y açafrañ, y sal buena cosa, y haganse heruir, y antes que se acaben de cozer añadaseles agraz entero, y yeruas cortadas menudas, y haganse acabar de cozer, y firuñanse cō pimiēta, y canela por encima. Con las dichas calabazas se pueden cozer pedaços de **tencia**, o luz grande: puedese tambien poner en lugar de azeyte manteca de vacas: y para darles cuerpo se le añade huevos batidos.

Para rellenar la calabaza en dia de Quaresma.

TOmese la Calabaza tierna, dulce, y no muy grande, raspe se, y cortese a tajadas redondas, largas de vn palmo, y saquense las tripas, y pepitas por la vna parte, procurando no agujerarla por la otra: y rellenense con la cōposicion de berengenas que de aqui a tres capitulos diremos. Tambien se puede rellenar (donde se comiere) de queso, huevos, y yeruas cortadas menudas, y de agraz, y tape se la boca de la calabaza con vna tajada redonda della misma, y refir-
me se

Tomese con vna cañita, y hagase cozer en vn estufador con agua, sal, azeyte, o manteca, pimienta, canela y açafrañ, teniendo el vaso cubierto, en estando casi cozida, para hazer espesso el caldo, ponganse almendras majadas destempladas en el caldo, o con hueuos batidos, no dexando de poner agraz, y yeruas picadas, y siruase caliente en platos con su caldo por encima.

Para freyr Calabaças.

TOmese la Calabaça tierna, menos grande que la passada, raspese muy bien, y cortese a rajadillas de traues: y en estando cortada, pongasele sal molida por encima, y dexese estar encima de vna mesa por vn rato, quitesele despues el agua que hiziere con destreza, enharinése con flor de harina, y frianse en azeyte, y siruense calientes enxutas **co açucar** por encima, o verdaderamente con **çumo de** agraz, con cimas de hinojo fresco, vn diente de ajo, y pimiēta. Puedense cubrir **de vna salsa** hecha de albahaca, y hinojo dulce, y anellanas, destempada con agraz. Dize tambien muy bien vna salsa hecha de nuezes, y almendras paradas, y vn migajon de pan remojado en agua y vinagre y destemplado con la propia agua: y el azeyte con que se frieron las calabaças, añadiendole vn gusto dulce de miel dulce de auejas: cuezese hasta espessarse, y en estando para sacarle del fuego,

Viandas Quaresmales

le echan las calabças, y le rebueluen con la salsa, y se firuen calientes. Tambien suelen freyr las calabças aparejadas como està dicho, sin enharinarlas, con miel, y vinagre, y su azeyte en que se frieron, y firuense calientes.

Para cozer cortezas de Calabças, que vulgarmente llaman en Italia çaçaras.

Suelen hazer en Saona vnas cintas de la calabça secas atadas a manojos, como suelen hazerse las madejas de las cuerdas de vihuela, son blanquissimas, y parecen cintas de cuero blanco, y quando estan cozidas haze cada libra dellas cinco platos, y para cozerlas se hazen hervir en agua, y estando cozidas, se cortan a pedaquelos, y se haze escudilla dellas con cebollas picadas, de la propria manera que se haze de las calabças frescas: pero son mucho mejores despues de cozidas, y fritas sin cebolla, emboluiendolas en vna ajada hecha de nuezes y almendras. Puedense tambien freyr despues de cozidas con peregil, y yeruas, y dientes de ajos corrados: y firuense con pimienta, y çumo de naranja por encima. De la misma manera se pueden guisar las çanahorias siluestres despues de cozidas, y las cortezas de los nabos, y de los melones secos: y tengase advertencia que se han de poner al fuego estando

do hirviendo el agua, y no fria, porque no se cueze bien.

Para hazer berengenas en caçuela.

TOmenfe las Berengenas, ni muy maduras, ni muy verdes, y limpiense de aquella corteza paonada que tienen: aunque tambien se hallan de las blancas: y cortense a tajadas largas, y ponganse a remojo por media hora. Quítese aquella agua, y háganse hervir en otra agua, y vn poco de sal, hasta tanto que esten bien cocidas: saquense despues, y dexen las bien escurrir sobre vna masa, y tengase aparejada vna caçuela de barro, ò vna tortera con azeyte, y enharinense las tajadas, sutilmente, y hágase vn fuelo de las dichas tajadas en la caçuela, y tengase yeruabuena, mayorana, pempinela, y peregil picado y cimas de hinojo fresco, tambien cortado menudo, ò verdaderamente hinojo seco molido, y dientes de ajos machacados, y echense las dichas cosas sobre aquel fuelo con pimienta, canela, clauos, y buena cosa de sal, roziandolas con agraz, y poluorizandolas con açucar, y desta manera se haran dos, ò tres fuelos, coziendolas de la manera que se cuezen las tortas, y en estando cocidas siruense calientes en platos con su caldillo por encima. Puedeseles añadir queso, y pan rallado, y en lugar de azeyte, manteca de vacas.

Viandas Quaresmales

Para rellenar Berengenas en dia de Quaresma.

TOmenfe las Berengenas, y mondense de su corteza, y saquense los interiores por la parte del peçon, los quales se le sacaran mas facilmente haziendoles dar vn heruor en agua, y recojanse, y piquense con el cuchillo, juntamente con yeruezillas odoríferas, y nuezes viejas majadas, y almendras, y vn poco de pan rallado, pimienta, clauos canela, y vn diente de ajo cortado menudo, añadiendole vn poco de azeyte, y çumo de agraz, y relenenfe las Berengenas desta composicion, ponganse en vn vaso proporcionado derechas la boca hàzia abaxo: en el qual vaso aya azeyte, agua, sal, y açafrañ, y de las especias sobredichas, y sea tanto, que las Berengenas esten medio cubiertas: atapefe el vaso, y haganfe hervir poco a poco, y en estando casi cozidas, añadase al caldo vn poco de pan rallado, y yeruezillas picadas, haziendo que este sabroso de especias el caldo, y tenga del agrio, y en estando cozidas siruanses calientes con el mismo caldo por encima, y si las quisieren al horno, no ay para que mondarlas, sino solamente rellenarlas de la misma composicion, o verdaderamente de azeyte, agraz, sal, y pimienta, y vn diente de ajo, y en estando
cozi-

cozidas se les quitarà con presteza la corteza sin romper la Berengena, ò no cortarsehã por el medio, y con el cuchillo sacarseha la parte mejor, y seruirsehan asì calientes con pimienta, y çumo de naranjas por encima. Puedense tambien en el relleno poner queso rallado, y huevos.

Para freyr Berengenas.

Mondaras las Berengenas, y cortarlas a tajadas, y haganse heruir en agua, y dexẽ se escurrir sobre vna tabla, y enharinẽse, y friãse con buen azeyte de oliuas, y en estando fritas siruanse con pimienta, y sal, y çumo de nãraja por encima, ò verdaderamẽte cõvn sabor cillo hecho de agraz, albahaca, y ajo, Puedense tambien cubrir en vna ajada hecha con nuezes, ò con salsa verde, ò otras salsas.

Para hazer escudilla de Berengenas en dia de Quaresma.

Mondense las Berengenas, y haganse heruir, y en estando heruidas escurranse de aquella agua, y piquense con el cuchillo, y haganse freyr en azeyte con cebolletas en vn vaso de barro, ò de cobre estañado, y añadaseles agua, y sal, pimienta, canela, y açafra, y a lo ultimo vn manojillo de yeruas picadas, y vna

Z 5

poca

Viandas Quaresmales

poca de la leche de almédras, y çumo de agraz, y en estando cozidas firuante en escudilla con canela por encima: en las partes dōde se puede comer, en lugar de azeyte se puede poner mäterca de vacas, y en lugar de leche de almédras, hueuos batidos, queso rallado, y especias.

Plato de Berengenas cozidas.

PVrguense las Berengenas quarteadas enteras con la sal sin mondarlas. Ponganse a cozer en agua, y a medio cozer mudeseles el agua: la qual sera caliente, hiruiendo, porque no se endurezca: pero en muy poca cãtidad, mas o menos, segun fuere la de las Berengenas: añadaseles azeyte, de manera que ni el agua ni el azeyte las cubra, y acabense de cozer, añadiendoles pimienta y agraz, y tengase aparejada ajada con nuezes, y vn migajon de pan, y firuase en platos, y la ajada por encima.

Para hazer cebollas enteras en caçuela en dia de Quaresma.

TOmense las cebollas blancas, y dulces, las quales quanto mayores, tanto seran mejores, y haganse cozer en agua, y sal, de modo que esten bien cozidas, y saquense y dexense enfriar, y escurrir, y puncese cō el cuchillo porque

que salga mejor el agua , y en estando escurridas mojense con vna poca de agua fria, y enharinense , y ponganse en vna torteta con tanto azeyte de oliuas caliente, que esté mas de medio cubiertas , y deseles el fuego por abaxo y por arriba , reboluiendolas algunas vezes: y en estando cozidas siruansse con azeyte y canela por encima. Puedense tambien cubrir con ajada, y salsa verde. Mas si algunos las quisiere rellenar, primero de cozerlas se les hara vn agujero en medio , que no passe abaxo, y se rellenar an de la composicion de las Berengenas, y sin enharinarlas soteftense, como hemos dicho cō azeyte , y vn poco de agraz y agua teñida con açafrañ, y sal, y pimienta, canela, y vn manogito de yeruas picadas y siruase con aquel caldo. Puedese poner en el relleno queso , y huevos , y en el lugar de azeyte manteca, y siempre sera mejor , antes de rellenarlas hazerles dar vn heruor en el agua.

Para hazer escudilla de Hongos salados.

POnganse los Hongos salados a remojo por ocho horas, mudádoles las aguas, y la vltima q̄ sea tibia, gustese la parte demas a dentro, y hallandose que està ya el Hongo dessalado, correse a pedaços, y ponganse en vn vaso con azeyte de oliuas , y cebollas picadas, y hagase freyr poco a poco, añadiendo pimienta, canela y açafrañ: y en estando cozidos pongase dentro

Viandas Quaresmales

tro leche de almédras no muy clara, destēplada con vn poco de agraz, y vn monogillo de yeruas con vnas passas, y hagase acabar de cozer, y siruase todo juntamente caliente con especias dulces por encima.

Para freyr Hongos salados.

HAgase deffalar el Hongo de la manera que está dicho, y enharinense, y en estando frito siruase con açucar, y çumo de naranja por encima, ò verdaderamente cubrase con salsa verde quajada, ò con otro saborcillo.

Para guisar las Cimas de los tronchos tiernos de las coles.

TOmense las dichas Cimas, que en otras naciones llaman Brotes, desde el mes de Hebrero hasta todo Março, quitandoles las hojas, y tomando la parte mas tierna antes de rebentar la flor, y haganse hervir con agua y sal, atandolos a monogitos antes de echarlos en el agua hirviendo, y antes que se acaben de cozer, saquense y desatenfe, y ponganse en platos, y tengase azeyte hirviendo, y con vna cuchara vayase esparziendo por encima de los brotes, o tronchos, añadiendoles çumo de naranjas, pimienta, y vn poco de aquel caldo, con el qual

qual se cozieron, y siruanse calientes, porque
rios no valen nada: de otra manera suelen sa-
r mas gustosos. Despues de cozidos como di-
cho es, se ponen en vna caçuela con azeyte, pi-
nienta, y naranja, de todo buena cantidad, y cu-
bierta la caçuela, los dexe acabar de cozer, y
siruanse calientes con pimienta por encima: y
aduiertase, que quando no se cubren al cozer
salen verdes y vistosos, y para conseruarlos dos
horas, o mas, despues de heruidos se pondran
en agua fria, y se dexaran estar alli hasta tanto
que los quieran recozer, o freyr, y desta mane-
ra se cōseruarã verdes, y no tomaran mal olor,
y seruirsehan como està dicho.

*Para cozer Espinacas fritas, y de otras
maneras.*

TOmense las Espinacas tiernas, lauenze y de-
xense escurrir, y tengase vna sartén con a-
zeyte bien caliente, y ponganse dentro las Espi-
nacas con poquissima sal, y rebueluense con la
cuchara, y batanse bien, y como estaran bien
batidas, y cozidas, añadaseles passas, pimienta, y
canela, çumo de naranja, o çumo de agraz, y vn
poco de vino cozido, y hagaseles dar vn her-
uor, y siruase todo juntamente caliente. Y si las
quisieres a la Florentina, ponganse en vna sar-
tén en estando lauadas y escurridas sin azeyte, y
hagan-

Viandas Quaresmales

haganse freyr, y menceñte a menudo con la cuchar, y escurrase el agua, y añadaseles azeyte, sal, pimienta, vinagre, vino cozido, y passas, y pongase todo en vna olla, y dexeñse acabar de cozer poco a poco con su saborcillo, y en estãdo cozidas siruanse calientes, ò frias à beneplacito: queriendolas de otra manera, quando las espinacas fueren algo grandes, haganse cozer en agua hirviendo, y quando estunieren cozidas, saquense, y esprimañse el agua, y haganse pelotas grandes: las quales pelotas se conseruã de vn dia para otro, y quando se quieran seruir se frian con cebollas picadas en azeyte, añadiendoles sal, pimienta, y passas, y siruanse calientes con çumo de agraz. ò çumo de narãja, y vino cozido. Tambien se pueden cozer del modo que se cuezen las otras yeruas en escudilla, particularmente con garuaños del dia antes remojados con azeyte, dandoles buen gusto de vinagre, y pimienta.

Para hazer escudillas de Azelgas, Borrajas, y Buglosa.

TOmenñse las Azelgas, las Borrajas, y otras yeruas, y cortense como suelen cortarse para hazer tortas, y ponganse en vn vaso de cobre, ò de barro con azeyte, haziendolas freyr poco a poco, porque de si mesmas hazen agua,
y re-

y rebueluense con la cuchara, y sino huuiere
narto caldo, añadaseles vnapoca de agua, y v-
na poca de pimienta. Puedese tambien espessar
el caldo con vna poca de leche de almendras
espeffa: y puedense tambien cozer con cebolle-
as picadas, y si lo huuiere, agraz entero: pue-
dese tambien tomar el cogollo de enmedio de
las dichas dos yeruas, hazer vnos manojos, y
hazerlos cozer en agua, y despues hazerlos a-
cabar de cozer en caldo hecho de agua, azey-
te, pimienta, açafrañ, ò agraz entero. Puedese
tambien espessar el caldo con almendras maja-
das, ò pan rallado, y de todas las dichas mane-
ras se pueden cozinar las endiuias, y escarolas,
y se puedē poner puerros en lugar d̃ cebollas.

Para hazer escudilla de Chicorias.

TOmese el cogollo de la Chicoria, que es
la parte mas tierna, y blanca, y hagase ma-
nojos: atense despues de bien lauadas, y hagan
se hervir en agua hasta que esten cozidas, y des-
pues que estuuieren cozidas ponganse en agua
fria, y dexense estar en ella por vn quarto de
hora, laquense y pongãse en vn vaso de cobre,
ò de barro ancho, con azeyte, agua, pimienta,
açafrañ, y passas, y haganse acabar de co-
zer, y queriendo hazer espesso el caldo,
podras con almendras majadas, ò con pan
rallado. De esta misma manera se pueden
hazer

Viandas Quaresmales

hazer las rayzes, auíendoles primero sacado el coraçon y las cimas, que en Roma llaman mazochi: pero con estas no será menester poner almendras: antes bién su comida es despues de cozidas servirse con azeýte, y vinagre, sal, y pimienta. Las hojas de la misma Chicoria se cuezen, y suelen servirse de qualquiera de las maneras sobredichas, y tambien picadas.

Para hazer escudillas de Esparragos siluestres, y horteses, o domesticos, y lupulos.

TOmese la parte mas tierna del Esparrago siluestre, o del lupulo: láuse, y hagase cozer a manojos, despues de hervidos como los del capitulo pasado, y añadanseles yeruezillas picadas. Aunque los Esparragos domesticos no ay para q̄ hervirlos, basta cozerlos con el caldo

Para hazer escudilla de Bisaltos, Friso'es, y Garuanços tiernos, y Hauas frescas.

Tomense los Bisaltos, desgranense y pongãse en vn vaso con azeýte de olivas, sal y pimienta, y haganse freyr poco a poco, añadiendoles tanta agua teñida con açáfran, que los cuba dos dedos, y a medio cozer saquese vna parte dellos, y majense en el mortero, y destemplense

larfe con el mismo caldo, y pongase en el vaso en manojo de yernas picadas, y hagaseles dar en heruor, y firuense calientes. Desta manera se pueden acomodar los garuanços tiernos, auíendolos hecho heruir primero, y hecho estar por un quarto de hora en el agua fria, y desta misma manera se cuezen las hañas, y los frísoles frescos.

Para hazer escudilla de Garuanços roxos.

TOmenfe los Garuanços rozos, limpios de toda idmundicia, y ponganse a remojo en agua, ò en vna legia clara, no muy fuerte, ò en agua tibia, y vn paño con ceniza atado, y dexense estar a remojo por seys horas en lugar caliente; despues saquense, y lauense con agua clara, y tengase aduertencia, que la legia no sea muy fuerte, como esta dicho, porque los Garuanços se despojarian de su corteza, y tomariã el olor de la legia, saquense despues della, y lauense con agua tibia, y ponganse en vn vaso cõ azeyte, sal, y vna poca de harina mezclada con la cuchara, y tanta agua que los cubra quatro dedos, y mas, y haganse cozer con hojas de romero, y saluia, y cabeças de ajos enteros, y pimienta, y firuense en eicudilla, y queriendolos sin la harina, y sin los ajos, ponganseles yernas cortadas menudas antes de seruirse: pero queriendo cozer los Garuãços para seruirse del cal

Aa

do,

Viandas Quaresmales

do, no se hará menester ponerlos a remojo basta
rá limpiarlos, lauarlos bién, y ponerlos en vn vaso
de barro vidriado cō agua tibia, simple: el qual
vaso se haga estar por seys horas sobre las cen-
zas calientes, teniendolo cubierto quando las
quisieren cozer quiteseles vna espuma que au-
ran hecho por encima, y cuezãse con la misma
agua, añadiendoles vn poco de azeyte y sal, y
para darlas olor vnas hojas de romero.

Para cozer las Hauas grandes secas.

Limpiense las Hauas, y ponganse a remojo,
como hemos dicho en el capitulo passado,
lauense con muchas aguas, y cuezãse con azey-
te, agua, y sal, y quando estaran cozidas, poco
mas, ò menos, pongaseles dentro cebollas fri-
tas, yeruas picadas, pimienta, y açafrañ. De la
misma manera se cuezen los bisaltos secos, ha-
ziendoles estar primero a remojo en agua ti-
bia antes que en legia.

Para hazer escudilla de Frisoles secos.

Limpiense los Frisoles, y lauense con agua ti-
bia, y hãganse cozer en agua, hasta tanto
que esten casi cozidos, despues ponganse en vn
vaso con azeyte, sal, y vn poco de flor de harin-
a mezclado juntamente, y castañas secas mon-
dadas, y dientes de ajo, añadiendole el agua
que

ne bastare, y algunas cimas de salvia, y hagan-
se acabar de cozer, poniendole pimienta, can-
ela, y açafran, y sirvanse por escudilla. Puedense
poner con ellos despues de hervido arroz y na-
dos, que se cuezan juntamente, y de los peda-
ços del queso se ralla, y esta vianda la llaman en
combardia Maceo,

Para hazer escudilla de Lantejas secas.

[Impiense las Lantejas de toda inmundicia,
y ponganse en vn vaso con agua tibia, y sa-
quen las buenas que se subiran házia arriba, y
las otras haganse hervir con la misma agua, y al
tiempo que hieruã tomen las Lantejas que se
subieron házia arriba con el heruor con la cu-
pula grande agujerada, y ponganse en vn vaso
separadas de las otras: lo qual hazen porque la
arena, o tierra que a las vezes entra en el agujer-
ito, salga fuera, y se vaya al hondo del vaso: y
ponganse las Lantejas buenas en vn vaso con
azeyte, sal, y vna poca de pimienta, açafran, y
agua, vn manojo de yeruas picadas, y haganse
acabar de cozer, y para ser buenas hagase el
suelo espesso. Puedense tambiẽ cozer con ellas
cientos de ajos, y pedaços de Tencas, y de Luz-
marande.

*Para cozer los Macarrones en dia de Qua-
resma de muchas maneras.*

Aa 2

Tome se

Viandas Quaresmales

TOmese vna libra de flor de harina, y vna libra de pã rallado passado por el colador espesso, amassese todo con agua q̃ hierua, y azeyte de oliuas mezclado con vn poco de açafra, y hagase la massa que no sea muy dura, pero bien mezclada sobre vn tablero, auiedo tomado color haganse los Macarrones sobre el rallo de rallar queso, y pógase a cozer en agua q̃ hierua con vn poco de sal, y en estando cozidos saquense y ponganse en vn vaso de tierra, ò de madera, y pógaseles encima vna ajada hecha de nuezes majadas dientes de ajos, pimieta, y vn migajon de pan remojado en agua caliente: mezclese todo juntaméte, y siruense con pimieta y canela por encima: pero queriendo hazer los Macarrones estirados, hagase la pasta mas dura, y dexese vn poco reposar la hojaela sobre el tablero. y cortese a listas quadradas, ò de otra manera, a beneplacito, y cuezanse en el agua, y sal, y siruense como los demas, y quien quisiere los podra cubrir de salsa verde.

Para freyr Macarrones en azeyte, llamados del vulgo Ferlingotos.

TOmese vna libra de la flor de la harina, otra libra de leche de piñones mondados, ò verdaderamente de almendras assí mismo mondadas: la qual esté tibia con açucar dentro,

o, y tres onças de migajon de pan remojado
on la dicha leche, y otras tres onças de almē-
ras dulces, y quatro de vino blanco, y haga-
de todo vna pasta como la sobredicha, y
ella los Macarrones con el rallo, ò sobre el
ablero, y frianse en azeyte, y siruase con açu-
ar por encima: lo mismo se podra hazer de los
stirados y cortados de las hojuelas hechas de
misma massa.

*Para hazer sopas de Ciruelas passas, y o-
tras frutas secas.*

TOmense las Ciruelas passas, ponganse a
remojo en agua tibia, y despues cuezan-
con vino blanco, açucar, clauos, nuez mos-
cada, y canela, molido todo juntamente, y en
tâdo cozidas renganse aparejadas rebanadas
de pan tostadas en platos, y pongase encima
las Ciruelas passas con la decoccion, y siruan-
calientes con açucar por encima. Desta mis-
ma manera se pueden cozer los datiles corta-
dos por medio, los higos secos y otras fru-
tas.

Para hazer sopas de Vuas passas.

TOmense las Vuas passas, y cuezansen de la
manera sobredicha, y majense otras tâtas

Viandas Quaresmales

passas crudas en el mortero, y destemplense con la decoccion de las passas cozidas, y passese por cedazo, y hagasele dar vn hervor, añadiendole de aquella decoccion, si estuviere muy espessa, y mojenle con ella las rebanadas del pan tostadas, poniendo las passas por encima con la misma decoccion, advertiendole que no este el pan del todo traspasado, de manera, que se deshagan las sopas sirvanse calientes con agucar por encima.

Para hazer sopas de Peras Moscarolas, y otras Peras, Mançanos, y Membrillos.

TOmenle las Peras Moscarolas, y quitesele la flor, deseles vn hervor en agua, despues cuezanse con vino, y agucar molido, clauos enteros, y canela a rajadas, y las peras Bergamotas, y de Aragon, haganse assar, y despues quitesele la corteza con vino caliente, de modo que queden con color, y haganse cozer enteras, ò a tajadas, como las peras Moscarolas y despues se les puede hazer dar vn hervor en el agua despues de vn poco assadas. Las Mançanas dulces, que son mas tiernas que las peras, se assaran, y se cozeran del modo sobredicho enteras, ò cortadas a rajadas. Las mançanas coloradas de Aragon quieren cozer mas que las otras, tengase el orden en cozerlas, q̃ en las Bergamo-

gamotas, y en estando cozidas las sobredichas
rutas, tengase rebanadas de pan tostadas aco-
modadas en platos, y echenlas encima dellas
con la decoccion. De la propria manera se pue-
den cozer los Membrillos.

*Para hazer sopas de diuersas legumbres se-
cas y verdes.*

TOmense los bisaltos secos, cuezanse como
se dize en el capitulo de la tortera, y maje-
se vna parte en el mortero, y passese por el ce-
daço con su caldo, y pongase la parte passada
en vna caçuela, añadiendole pimienta, canela, y
yernas picadas, y vn poco de azeyte, en el qual
se ayan frito vn as cebolletas, y despues téganse
aparejadas rebanadas de pan tostadas, y fritas,
y acomodadas en platos, y sobre ellas pongase
la parte de los bisaltos passada por el cedaço
con los otros bisaltos enteros. Pero si quisieren
seruir la sopa sin los bisaltos enteros, dexense
las cebollas en el azeyte, ò mezclense con la par-
te passada de los bisaltos, y siruense calientes cō
canela por encima. De la propria manera se pue-
de hazer de los garuanços blácos, y de los que-
brantados sin passarlos por el cedaço, sino sola-
mente cozidos como está dicho en su lugar.
Lo propio es de las lentejas.

Viandas Quaresmales

Para hazer sopas de Hongos frescos, grandes de castaños.

TOmenfe los Hongos de los castaños, cor-
teseles el peçon, y limpiefe de vn pellejo
que tienen encima, y lauenfe, y ponganse en v-
na tortera alta de orrillas, ò en vna caçuela cõ
azeyte, dientes de ajos machacados, y buena
cosa de sal, y poluorizenfe con pimienta, y si se
hizieren en la tortera, cuezanfe con fuego a-
baxo y arriba, y haziendose en la caçuela, re-
bueluense de arriba abaxo, y añadaseles yer-
uas picadas, y majese la parte mejor del pie, ò
peçon en el mortero, y destemplefe con çumo
de agraz, y agua teñida en açafrañ, y pongase
todo en los otros Hongos: haziendolas acabar
primero de cozer, y despues tenganfe apareja-
das las rebanadas del pan tostadas, y fritas en
platos, y ponganse encima los Hongos con la
decoccion. Desta misma manera se pueden aco-
modar los tronchos de las alcachofas, y abea-
nerias despues de bien hervidos en agua, que
seran mejores rellenos de vna composicion
del mismo pie, ò peçon picado, y yeruabuena,
y mayorana picada, y pan rallado, y pimienta,
y canela, y despues foteñados con azeyte, aña-
diendole agua, y agraz, y tronchos de alcacho-
fas hervidos, y majados en el mortero, pimien-
ta,

ta, canela, y açafrañ, y vn poco de otras yerue-
zuelas cortadas menudas, y en está lo cozidos:
siruanse con rebanadas de pan tostadas deba-
xo. Desta manera se pueden tambien acomodo-
dar los tronchos de los cardos heruidos, y
cortados a tajadas.

*Para hazer sopas de las Turmas, o Criadi-
llas de tierra.*

TOmense las Criadillas de tierra, y limpien
se muy bien de la arena que tuuieren, y
pónganse entre cenizas caliêtes por medio quar-
to de hora, y hagaseles dár quatro heruores en
vino, y pimienta, y limpiense de la corteza, y
cortense a pedaçuelos, y ponganse en vn vaso
de barro vedriado, ò de cobre estañado con
tanto azeyte dulce que esten cubiertas, y vn
poco de sal, y pimienta, y haganse freyr poco
a poco, y añadaseles vn poco de çumo de narã-
jas, ò de agraz, y vino cozido, y haganse acabar
de cozer, y despues tenganse aparejadas vnas
rebanadas de pã tostadas, y fritas en azeyte, y
mojadas de vna cõposiçion de vino blãco, çu-
mo de naranjas, açucar, canela, clauos: la qual
aya heruido, despues pógaseles encima las Cria-
dillas de tierra con el caldo con el qual se co-
zieron, y siruanse calientes, advertiendõ de que
no esten muy saladas, ni muy dessaladas.

Viandas Quaresmales

*Sopas doradas , dichas vulgarmente capi-
rotada para dia de Quaresma.*

TOmenfe almendras dulces tostadas en la sartén, que no esten quemadas, y estreguense con vn paño aspero, y majense, y por cada libra dellas pongase seys onças de passas, vna de canela, y vna de cortezas de naranjas confitadas, y en estando todo majado en el mortero con libra y media de açucar, destemplese con çumo de narājas dulces, y maluasía y çumo de agraz, y passelase todo por estameña, haziendo que la composicion sea liquida, y clara, y en auuendose pasado pōgase todo en vna caçuela, y liagase leuantar el heruor, meneádolo siēpre, y tengāse aparejadas rebanadas de pā tostadas y fritas en azeyte de almédras dulces, ò de oliuas bueno, y hagāse las sopas. De la propri manera se puedē cubrir dinersos pescados assados en parrillas hechos en caçuela, y heruidos.

Para hazer buenos sorbidos.

TOmenfe los huevos puestos del dia, y hāgaseles vn agujero, no mayor q̄ de la cabeza de vn alfiler, y ponganse en vn vaso lleno agua, que aya heruido, y retirese el vaso le-
xos del fuego, y hagase estar cubierto hasta
ran-

tanto que aya salido vn poco de la clara por el agujero , y toquese aquella clara , porque si se hallare durilla, el huego estara cozido , y se puede hazer de otra manera, haziendo heruir el huego por espacio de vn Credo , y despues dalle con el lomo de vn cuchillo, porque si resistiere al primer golpe, estara cozido , y no estando , facilmente la corteza romperá. Conocera se también si despues de auer estado por el dicho espacio de vn Credo en el agua hiruiendo puesto sobre vna mesa, dandole vna castañeta baylare , estara cozido. El quarto modo de conocerlo sera , si despues de auer estado como dicho es , por espacio de vn Credo en el agua hiruiendo, tomandolo en la mano, y apretandolo en el puño, estuuiere tan caliente que no se pudiere sufrir en la mano, sin duda estara cozido. El que se coziere al calor del fuego se ha de reboouer muy a menudo , y en començando a sudar , y en faltando el sudor, se podra quitar, porq̃ está cozido. Quando se frue se ha de aduertir de romperlo poco a poco lexos de la punta con el lomo de vn cuchillo , y teniendo la punta del cuchillo alta haziá arriba: lo qual se haze para que descubriendo el huego la leche , se quede en el, y pongase encima vn poco de açucar , y sal.

Para foteñar, o enterrar entre brasas huevos en caçuela, o en platos a la Francesa.

Tome-

Viandas Quaresmales

TOmese vna caçuela de barro con manteca limpia, y derretida, no muy caliente, y rômpanse los huueuos dentro, y haganse cozer cõ fuego arriba y abaxo, y en començando a pararse blancos, poluorizense con sal, açucar, y canela, y siruanse con la misma caçolilla, con vn poco de çumo de naranjas, y açucar por encima. Desta manera se pueden servir en platos de plata, y en caçolitas de cobre estañado, o de plata. Puedese tambien cozer la yema sin la clara, y a las caçolitas pequeñas, y a los platos se les da el fuego por encima con la cobertera de las tortas.

Para hazer hueuos en tortilla en la sartén con manteca de vacas.

PAra que los hueuos salgan blancos y limpios, hagase purgar, y limpiar la mâteca de vacas, porque romádola cruda, aunque sea fresca, con todo esso ay dentro della leche quajada, y recogida: lo qual es causa de que salgã los hueuos roxos, y que se apeguen en la sartén: y quando la manteca estara purgada, hagase deshazer poco a poco a fuego lento, y estando deshecha, y no muy caliente, rompanse los hueuos en la manteca, teniendo la sartén torcida del mango, porque la manteca cubra los hueuos, y haganse cozer poco a poco, antes sobre las

las brasas que a la llama, echando sobre la yema de la misma manteca caliente con la cuchara, hasta tanto que se vea cubierta la yema, y entonces saquense los huevos con la rañera, y sirvanse con çumo de naranja, y açucar por encima, y si los quisieren mas cozidos, buelvanse cõ la rañera.

Para freyr huevos con ramillos de romero por dedentro.

HAgase calentar la manteca en la sartén, y rompanse los huevos en la dicha manteca, y luego ponganse los ramillos a la larga, y cõ la cuchara aprieten se los huevos de suerte que queden los ramillos del romero dentro, y siruã se calientes con çumo de naranjas, y açucar por encima. Pueden se tambien cozer de otra manera en la sartén hecha con vnos ojos como ojos de buey, y de todas las dichas maneras se pueden hazer con azeyte en lugar de manteca.

Para cozer huueuos duros con manteca de vacas, o con azeyte.

HAgan se cozer los huevos con cascara en el agua, que no esten demasiadamente duros, y despues ponganse en agua fria, descascaren se.

Viandas Quaresmales

rense, y al punto enharinense, y frianse con m^anteca de vacas colado, ò con azeyte, y en estando fritos siruense con açucar, y çumo de naranjas por encima, o verdaderamente se cubran con vna ajada, ò otras salsas.

Para cozer huevos rellenos.

Haganse cozer los huevos de la manera q^e hemos dicho en el capitulo passado, pero que esten mas duros, y quiteseles la cascara, y partanse a la larga por medio: saquenseles las yemas, y majese en el mortero cò açucar mezclado cò passas, pimienta, canela, yemas de huevos crudos, vn poco de sal, çumo de naranjas, yeruabuena, may orana, y pempinela picadas, y hinchase el vazio de la clara de la tal còpolicion, y pongase despues los dichos huevos con su relleno en la tortera con tanta manteca que esten medio cubiertos, y haganse cozer con fuego arriba, y abaxo, y en estando la còpolicion quajada, y cozida siruase con su saborcillo hecho de agraz, açucar, çumo de naranjas, y passas cozidas por encima, ò si quando estaran casi cozidos, pongaseles encima vna salsa hecha de almendras majadas con migajon de pan, y yemas de huevos crudas destempladas con çumo de agraz, açucar, y canela, y hagasele dar vn hervor a todo junto, dandole vn gusto de agredulce, y siruense assi caliētes cò la salsa por encima poluorizada cò açucar, canela.

Para

Para hazer buenos rellenos arrollados como suplicasiones.

BAtanse los huevos, y hagase de vno solo vna tortilla que coja todo el suelo de la sartén, y poluorizese con açucar, y canela, y piñones mondados machacados, q̄ ayan estado aremojo, y passas cozidas en vino, y yemas de huevos duros quebrantadas, y rebueluase la dicha tortilla hazia arriba como las suplicasiones, y despues hagase otra tortilla de la misma grandeza, y poluorizese con açucar y canela, y sobre esta pongase la que està rellena, y rebueluase hãzia arriba de modo q̄ tenga muchos doblezes: y cortense las puntas de vna y otra parte, y ponganse en vn plato de barro, ò de plata con mâteca, açucar, agua rosada, y çumo de naranjas, y cõ este saborcillo deseles vn hervor, y siruãse asì calientes poluorizados con açucar, y canela. Puedeseles tambien poner en el relleno queso fresco rallado, y queriendoles dar color verde, hagase con çumo de yeruas.

Para hazer tortillas dobles.

TOmese diez huevos, y batanse cõ vna poca d' agua rosada, y agua clara, y buena cosa d' sal, y hagãse diez tortillas semejãtes aõllas
de

Viandas Quaresmales

de los cañonzillos, y taquese la tortilla con vn tajador, o con vn plato de la grandeza de la sartén, y pongase en vna tortera, ò en vn plato de plata grandezillo, y encima de la tortilla esparzase canela, açucar, çumo de naranjas, y passas cozidas en vino, y tajadillas de queso fresco, ò queso mantecoso rallado, y yeruabuena, y mayorana, haziendo lo proprio en las demas tortillas hasta el numero de diez, y sobre las dichas tortillas pongase vna poca de manteca de vacas derretida, y açucar y agua rosada, y firuansi calientes. En lugar de la agua clara quando se batieren los hueuos, se puede poner vna taça de leche de cabras, ò de vacas.

Para hazer tortillas con yeruas picadas, y otras cosas.

TOmense ocho hueuos de dos dias, y bantense (que son mejores que los frescos para hazer tortillas, porque los frescos se endurecen, y salen tan amarillos como los otros) y en estando batidos, añadaseles vna taça de leche de cabras, y yeruabuena, y mayorana picadas, y piñones mōdados machacados, que ayan estado a remojo, y criadillas de tierra assadas en las brasas, cortadas menudas, y de la tal composicion haganse tortillas con manteca de vacas, boluiendolas de manera que se cuezan de ambas

bas partes, y siruansse calientes con açucar, y çumo de naranjas, y canela por encima.

Para hazer tortilla en el agua.

TOmense diez huevos frescos, y batansse (los quales para este efeto son mejores q̃ los otros, paraque la tortilla sea mas tierna) y pongaseles vna poca de agua clara, y passense por estameña: tengase despues vn vaso cō agua, manteca, y sal, que hierua, y echense los huevos dentro, y cubrase el vaso por vn poco, hasta tanto que los huevos vengan arriba, y reduzganse en vna pelota con la cuchara agujerada, y saquen se despues, y ponganse en vn colador, dexando colar el agua, y siruase asì caliente con açucar, canela, y çumo de naranjas, ò de agraz por encima, y queriendola blanca, en lugar del agua pōgase vna taça de leche de cabras, y queriendose verde, vna taça de çumo de azelgas, y espinacas puesto en el mismo instante que los huevos quando hierua el caldo, porque si estuiesse el çumo mucho tiempo con los huevos, perderia el color: en lugar del çumo se pueden poner yeruezillas picadas.

Para cozer yemas de huevos esparzidas en açucar.

Tomese açucar derretido con agua rosada, y
Bb pongase

Viandas Quaresmales

pongase en vna caçuela , ò plato de plata , y en aquel açucar echese las yemas de huevos , y haganse cozer con fuego arriba , y abaxo , y firuase en el mismo plato con canela , y agua rosada por encima.

*Para cozer buenos en tortilla en platos,
en caçolitas de plata sin manteca , y sin
azeyte.*

Vntese la caçolita , ò el plato con vna poca de cera blanca , y pongase encima los huevos , y haganse cozer con la pala enfogada por encima , porque quiere mas fuego arriba que abaxo , porque la cera se quede en lo hondo : firuase con sal , çumo de naranjas : y açucar por encima.

Para cozer buenos sobre la pala.

Hagase calentar la pala , y en estando bien caliente vntese con cera blanca , ò con azeyte , y luego esparzase sobre ella los huevos y haganse cozer con otra pala encima , ò al calor del fuego , y firuase con sal , açucar , y çumo de naranjas por encima. Puedense tambien esparzir los huevos sobre las brasas , que llamamos huevos perdidos , para personas que no pueden comer.

Para

Para hazer hueuos tiernos, que llamamos rebueltos.

TOmese vna caçuela de barro, ò de plata, en la qual aya manteca de vacas, no muy caliente, y rompanse dentro los hueuos, y sobre ellos pongase vna poca de sal, y en començando a calentarse rompanse con vna cuchara de madera, ò de plata, y vayanse mezclando poco a poco, y añadaseles çumo de agraz, çumo de naranjas y açucar, y en auiendo tomado vn poco de cuerpo, siruansse calientes con agua rosada, y açucar por encima.

Para hazer Saluiata.

BAtanse diez hueuos, y mezclense con vna rça de çumo de Saluia, y espinacas, y passese todo por la estameña, y añadasele vn poco de sal, açucar, y canela, y tengase despues vna caçuela con manteca derretida, y hagase cozer dentro desta composicion, mezclandola con la cuchara, y en estando casi cozida, añadasele vn poco de agraz, siruase caliente con açucar y canela por encima: pueden se tambien cozer como se cuezen los hueuos rebueltos en el capitulo pasado.

Bb 2

Para

Viandas Quaresmales

*Para bazer escudilla de huenos con yer-
uas.*

TOmese diez huenos, y batanse, y tengase aparejado vn caldo hecho de manteca, sal, agua, pimienta, canela, y açafrañ, en el qual se aya espinacas, azelgas, yeruabuena, y mayorana cortadas menudas, como si fuesen para tortas, y quando aurà heruido vn poco con las yeruas, mezclensele los huenos batidos con vn poco de pan rallado, y queso, y echenfe enel caldo, dándoles vna buelta con la cuchara, y en auendosi subido hazia arriba siruense calientes.

PARA HAZER PASTELES
de varias fuertes de pescados, y otras
materias para dias de ayuno.

Para hazer empanada de Sollo.

TOmese el Sollo desollado, y cortese a pedagos de seys libras cada vno, y haganfe estar embueltos por dos horas en vna composicion de pimienta, clauos, canela, gengibre, y nuez moscada machacados, agraz, y çumo de naranjas con sal en abundancia, despues
ten-

rengase hecha vna hoja de massa hecha de harina passada grosseramente por cedaço, y queriendo fazonarla por comer, amassese la harina de la manera que diximos en el segundo capitulo de los pasteles de carne: pero en lugar de los huevos pongase vn poco de vino cozido de la Membrilla, y en lugar de la manteca vn poco de azeyte (por ser para dia de Quaresma) con pimienta molida, y sal buena coia, y la hoja sea gorda de vn dedo, mas ò menos, segun la grandeza del pescado, y poluorizarse ha con las mismas especias que hemos dicho, y pongase el pedaço del Sollo sobre la pasta, poluorizandolo con las mismas especias por encima, cierrese la empanada, y hagase cozer al horno, y si le quifieren dar el color con agua teñida de açafrá, quedará en arbitrio, en estado cozido servirse ha cozido, ò frio, a beneplacito hazese desta manera, antes para conseruar lo q̄ para servirlo caliente. Si el tal pastel lo quifierē para dia de carne, se podra mechar el pedaço del Sollo con mechas de la pança del tozino, ò se pueden poner con el tajadas de sobrasadas, ò salchichones, y hazer la pasta de la manera que hemos dicho para la lengua de vaca.

Para hazer pastel de Esturion, que es el Sollo en caja.

Viandas Quaresmales

Tómese la pança del Sollo que será siempre mejor, desuéllese, y cortese a pedaços grandes, y pequeños, segun el tamaño que ha de tener el pastel, y háganse estar por vna hora embueltos en especias, como en el capitulo passado: ponganse en la caxa con ciruelas passas, y guindas en el Inuierno, y en la Primavera: y en el Estio majuelas, ò agraz entero: la qual caxa sea hecha de harina passada por cedaço, y agua y sin sal, y sea bien sobada, y queriendose la caxa del pastel de mejor composicion ponganse en ella huevos, y manteca de vacas, y cubrase el pastel, y háganse cozer, y en estando cozidos se servirán calientes: y adviértase, que el Sollo de suyo es grasso y desta manera se puede hazer de todas las partes del Sollo, excepto la cabeça entera.

Para hazer pasteles de Sollo en caxa con Biscuits frescos.

Tómese vna parte del Sollo desollada, y cortese a pedaços del tamaño de vn huevo, y háganse estar por vna hora en vna composicion de azeyte ò manteca de vacas derretida, pimienta, canela, y sal, y ponganse en la caxa cō Biscuits frescos: la qual caxa sea hecha de harina passada por cedaço, y añadaseles vnas yeruecillas picadas con açafrañ: cubrase el pastel, y hágase

hagase cozer en el horno, y siruase caliente, y quedará en arbitrio ponelle algunas tajadillas de queso, aduirtiendole de poner menos sal en la composicion, y en lugar de los Bisaltos frescos se pueden poner los secos que ayan estado a remojo, y medio cozidos.

Para hazer pasteles de Sollo en caxa con su caldillo.

TOmese el Sollo desollado, ã qualquier parte que sea, y cortese a pedaços, como en el capitulo passado, y haganse estar por dos horas en adobo real, y hecho de vinagre rosado, maluasia, açucar, sal, pimiêta, clauos, y nuez moscada, y vn poco de ajo por darle olor, y tengase aparejada la caxa, algo mas sobada que las demas, y ponganse dentro los dichos pedaços, vna poca de manteca de vacas, y passas, cubrase el pastel, y hagase cozer, dexandole en la cubierta vn peçoncico, y en estando casi cozido, hagasele vn agujero en el peçoncico, y tengase despues aparejado vn poco del mismo adobo destemplado con açucar, y açafrañ, y yemas de huevos batidos, y pongase en el pastel por el agujero del peçon, lleuese à acabar de cozer, y siruase caliente.

Viandas Quaresm ales

*Para hazer pasteles de pulpetas de Sollo
rellenas en caxa.*

TOmense las pulpetas hechas, y rellenas, como se ha dicho en su lugar, hablando de los pescados, y ponganse en la caxa con granos de agraz en el Verano, y con guindas en el Inuierno, y añadaseles pimieta, canela, y vn poco de manteca de vacas, cubrase el pastel, y cuezase en el horno. Y si en el dicho pastel quisiere poner vna salsa hecha de auellanas tostadas, y çumo de naranjas, quedará en arbitrio, y no sera menester poner las guindas, si se pone la salsa. Puedese también poner con las dichas pulpetas, cebollas fritas con yeruabuena picada siempre que no se pusiere salsa, y en estando cozido se seruira caliente.

*Para hazer pasteles de la pulpa del Sollo
picado en caxa.*

TOmense vna parte de la pulpa del lomo del Sollo, y otra pança, y por cada libra destas pulpas quatro onças de atun de hijada gordo desalado, auiendole quitado el pellejo, y los huesos, pique se todo juntamente, añadiendole pimienta, canela, clauos, nuez moscada, y açu-

açucar, y en el Inuierno çumo de agraz, y en la Primavera, y en el Verano agraz entero con vn manajo de yeruas, y desta composicion se haran pasteles grandes y pequeños, hojaldrados y por hojaldrar, y si no quisiessen que la composición fuesse tan enxuta, hagase medio cozer el atun de hijada, y el Sollo antes que se pique, y añadaseles manteca de vacas, ò azeyte por cōseruarlo xugoso: pero la experiencia enseña q̄ es mucho mejor poner la composicion cruda en la caxa que cozida, porq̄ es mas sabrosa, hagale cozer en el horno, y siruase caliente.

*Para hazer pasteles de las ouas, y del higa-
do del Sollo.*

TOmense las ouas, y el higado quitandole la hiel, y cortense à pedaquelos: los quales se han de emboluer en las especias sobredichas, y açucar, y agraz, y azeyte, y ponganse en la caxa con aquella composicion, en la qual estuieron embueltos, y en estado casi cozidos, por el agujero pongase vn saborcillo hecho de yemas de huevos, açucar, çumo de naranja: y en dia de vigilia en lugar de yemas de huevos, almendras majadas, destempladas con malua-sia, açucar, y çumo de naranjas, hagase acabar de cozer, y siruansse calientes. Desta manera se pueden tambien acomodar los huevos del

Bb 5

Sollo

Viandas Quaresmales

Sollo despues de estar hervidos , y cortados a bocadillos. Todos los sobredichos pasteles se pueden hazer mas picantes de especias, y se les puedē poner otras salsas, segū el gusto de quiē los mādare hazer. Y de la misma manera se pueden hazer pasteles de los pescados llamados alosa, espada, y aguida, semejantes al Sollo.

Para hazer empanadas de Porcelletas, que son Sollos pequeños.

TOmese la Porcelleta , ò el Sollo pequeño fresco, y limpio de sus interiores, quanto mas grandes, tanto seran mejores, desuellense y haganse estar en vna composicion de especias, y agraz, y sal, como hemos dicho del Sollo grãde , ponganse en la hoja de massa , y hagase el pastel , y cuezase ni mas ni menos q̃ el del Sollo , y siruase caliente , ò frio a beneplacito.

Para hazer pasteles de Porcelletas en caxa

TOmense las Porcelletas limpias de sus interiores, y desolladas, y cortēse a pedaquelos , segun su grãdeza: haganse estar por media hora embueltos en vna cōposicion de especias, en el capitulo de la pança del Sollo, y ponganse en la caxa con vn poco de azeyte , ò manteca de vacas y ciruelas passas , y guindas , agraz entero,

entero segun los tiempos, y hagase cozer en el horno, siruase caliente. Puedense tambien poner en el dicho pastel varios sabores, à gasto del que lo mandare hazer.

Para hazer empinada de Ombrina.

TOmense los pedaços de la Ombrina escamados, de seys libras cada vno, y si sera del lomo, enmechese de atun de hijada q̄ aya estado a remojo, y si fueren de la pança no ay paraq̄ enmecharlos, hagase estar por vna hora en la cõposicion de las especias del Sollo, pongase en la hoja de pasta, y haganse cozer al horno, y en estando cozidos, siruansse calientes, ò frios, à beneplacito.

Para hazer pasteles de Ombrina en caxa.

TOmense los pedaços de la Ombrina frescos escamados, de seys libras cada vno, y haganse estar por media hora en vna cõposició de especias, y sal, dicha en los otros capitulos. Ponganse en la caxa con cebollas fritas, abaxo, y encima. y granos de agraz, y vna poca de manteca de vacas: cubrase el pastel, y hagase cozer al horno, y siruase caliente, y del tal pescado se pueden hazer pasteles de todas las maneras que del Sollo.

Para

Viandas Quaresmales

Para hazer empanada de Atun.

TOmense los pedaços del Atun del tamaño que los quifieren, desuellése, y háganse estar en vna composicion de pimienta, clauos canela, nuez moscada, gengibre, sal, azenyte, y vinagre, ò agraz, y tengase el orden de hazer la empanada que se ha dicho del Sollo. Puedese tambien hazer estar en adobo, y despues hazer pasteles con la hoja de pasta de la manera que hemos dicho del Sollo, y hágase cozer de la misma manera, siruase caliente, ò frio, a beneplacito. Podrase tambien enmechar de Salmon que aya estado a remojo, poniendo menos sal en la composicion.

Para hazer pasteles de Atun en caxa de diuersas maneras.

TOmese la pança del Atun desollada cortada a pedaços del tamaño que los quifieren y hágase estar por vna hora en vna composició de especias, y sal, como està dicho, y pongase en la caxa hecha de harina passada por cedaço, y dentro ciruelas passas, y guindas secas, y cebollas fritas, cubrase el pastel, y hágase cozer al horno, y en estando cozido, siruase caliète. Puede tambien poner con la pança del Atun, bi-
saltos

altos, y havas frescas, y tambien se puede poner la pança en la caxa del pastel sola embuelta en las especias, y en estando medio cozida ponerle vn gustillo por el agujero hecho de ciruelas, y guindas, o verdaderamente hazer estar la pança en adobo, como hemos dicho de la del Sollo, y se pueden hazer pasteles de todas las maneras q̃ se hazen de la pança del Sollo. De la misma manera se puede hazer pasteles de la palomida, que se hazen de las porcelletas, que son los Sollos pequeños.

Para hazer pasteles de Robalos enteros, y otros pescados maritimos.

TOmese el Robalo que no passe de diez libras, y sea fresco, y si fuere en el mes de Enero, no se le saque otra cosa que el intestino, y la hiel por la boca, escamese, y con la punta del cuchillo densele algunas punçadas, y hagase estar por vna hora embuelto en pimieta, y nuez molcada machacadas, clauos, canela, y gengibre molido, sal, azeyte, y vinagre, y pongase en la hoja de pasta hecha de harina gruesa poluorizado con las mismas especias abaxo, y arriba, y hagase cozer en el horno, y en estado cozido se podra servir caliente, ò frio, a beneplacito. Puedese tambien despues de auerlo escamado hazerlo estar en adobo real así entero,

pol-

Viandas Quaresmales

poluorizandolo despues con especias, antes q se pongan en la hoja de pasta, y en el dicho pastel se pueden poner hojas de yernabuena, y mayorana, que le daran perfetilsimo olor: de modo se puede tambien hazer en empanada la Ombrina pequena, el denton, el Coruo, la Orata, y el Fragolino grande, y la Salpa grande.

Para hazer pastel de la Alosa entera.

TOmese la Alosa y escamefe, y por la boca saquense las tripas, y la hiel, dexandole los interiores, y densele algunas punçadas cõ el cuchillo, y guardese todo el orden que se ha dicho para hazer pasteles del robalo entero, y siruase caliente, ò frio a beneplacito.

Para hazer empanada del Cefalo grande.

TOmese el Cefalo grande, escamefe, y limpie de sus interiores, y densele algunos cortes con la punta del cuchillo, embueluase en pimienta, canela, clauos, nuez moscada, vinagre, y azeyte, y pongase en vna hoja de pasta con algunos dientes de ajos cortados, ò cõ yernabuena, mayorana, y si lo quisieren echar primero en adabo quedará en arbitrio no dexando de poluorizarlo con especias: hagase co

zer

er del modo acostumbrado, y siruase caliente, o frio, a beneplacito, y si lo quisieren en caxa, hagase pedacos, y guardese el orden del Roba o. De la misma manera se puede hazer de la alache del sorel, de las agujas grandes, y de la merluça fresca.

Para hazer empanada de los Besugos, y Pageles.

TOmese el Besugo grande, que sera siempre mejor, escamefe, y por el ombligo saquesele la tripa: poluorizese con pimienta, clavos, canela, nuez moscada, y gengibre molido, y sal, y pongase con el Besugo y eruabuena, mayorana deshojada, y vn poco de serpillio, y pongase vna hojuela con manteca de vacas, o con vn poco de azeyte, y hagase cozer del modo que los demas, y siruase caliente, o frio, a beneplacito. Desta propria manera se puede hazer pastel del pescado llamado capon, y en Latin miluus cucullus, loccyx, y en las playas de Cataluña, y Valencia Caproig, y Lucerna, quitandole primero la espina del lomo.

Para cozer pasteles de la pulpa del Besugo, o pastel del Capon, y otros pescados.

Esca-

Viandas Quaresmales

Escamefe el Besugo, y tomenfe las pulpetas quitandole las espinas, y el pellejo, escorche se el pescado capon, y tomenfe la pulpa sin espinas, y así crudas la vna y la otra piquese con el cuchillo, añadiendole azeyte, ò manteca (segun el dia fuere) con pimienta, canela, clauos, nuez moscada, y buena cosa de açafrañ, y por cada libra de las dichas pulpas piquense cō ello dos onças de Atun de hijada dessalado, ò verdadera mente de anchouas sin espina, yeruabuena mayorana, vn poco de açucar y passas, y en estando mezclado todo con vn poco de higado de alguno destos pescados cortado a pedaquelos, haganfe pasteles en caxas grandes ò pequeñas, à beneplacito, y en estando casi cozidos se podrá poner dentro por el agujero vn caldillo de zumo de agraz, y açucar, y en el Verano se puede mezclar con la con la composicion vn poco de agraz entero, y en todo tiempo se quieren seruir los dichos pasteles calientes: puede poner en los dichos pasteles setas, y en el Otoño criadillas de tierra limpias: desta manera se puede hazer pastel de las pulpas del fragolino, de la dorada, del denton, de los sardos maritimos, y de laguna, y de las anchouas frescas.

Parahazer pasteles de los Sardos,

Tomenfe el Sardo q̄ sea fresco, y fin sacalle los interiores escamefe, y pongase por media

En la hora en las dichas especias con flor de hi-
jo, y azeite, y çumo de agraz, ò vinagre, y
ongase vno sobre otro en la hoja de pasta, ò
en caxa, poluorizandolos con las mismas espe-
cias, y vn poco de yeruabuena, y dientes de a-
os, à beneplacito, y si quisieren les podran qui-
tar la cabeça. Desta propia manera se puede ha-
zer de la boga, y de qualesquier otros pesca-
dos pequeños, excetando el ignudo.

*Para hazer pasteles del pescado llamado
Ignudo en Italia.*

LAuese el Ignugo con agua tibia, y embuel-
Luase despues en las sobredichas especias,
añadiendole por cada libra quatro onças de
Atun de hijada que aya estado a remojo corta-
do menudo, y vn poco de agraz y açucar, y v-
nas cebolletas picadas fritas, y yeruabuena, y
mayorana, y passas, y desta cõposicion hincha-
se la caxa, y hagase cozer al horno, como se
cuezē los otros pasteles, y desta manera se pue-
de hazer del Latarino, y de toda suerte de pes-
cados pequeñitos frescos sin espina.

*Para hazer pasteles del pescado Rodaua-
llo.*

Tomese el Rodauallo, y limpie de sus interio-
res,

Cc

res,

Viandas Quaresmales

res, y desuellese, ò con el cuchillo quitenlele vn-
nas punchas que tiene sobre el lomo, hagase
estar por media hora en vna composicion de
pimienta, y clauos, canela, nuez moscada, y vn
poco de azeyte, y çumo de agraz, y vinagre, y
pongase en la hoja de massa, y empanse, y cue-
zase al horno, y siruase caliente, o frio, a bene-
placito. Pero queriendolo en caxa, correse a pe-
daços, y poluorizese con las sobredichas espe-
cias, pongase en la caxa con algunas tajadas de
Atun de hijada salado, yeruabuena, y mayora-
na, y algunas ciruelas passas damasquinas secas
por dedentro, y hagase cozer. Podrase tambiẽ
poner en la caxa simplemente sin Atun de hija-
da, con vn poco de azeyte dulce, o manteca de
vacas: y en estando casi cozido, por el agujero
de arriba póngasele vn caldillo hecho de çumo
de naranjas, açucar canela, y açafra, ò verdade-
ramente el saborcillo de las lampreas: destas
dos maneras se puede acomodar el lenguado,
y la pacera que llamã en Italia, que es otra es-
pecie de Rodauallo, desollado quãdo serã grã-
des, y el pescado Sampietro, que es especie de
sardina, auindole quitado las espinas.

Para hazer pasteles de Rajada.

TOmese la Rajada y escorchese, y si fuere
grãde, correse a pedaços, de diez libras ca-
da vno poco mas o menos, segun lo que quie-
ren,

ren, y correse la parte de mas arriba, y mejor, que es el lomo, y pongase en la composicion de especias sobredicha, y agraz, cō mas sal que se ha puesto en los demas, y pongase en la hoja de pasta, y hagase cozer como los otros, y puedese tambien antes de ponerse en la hoja, hazerla estar en adobo con ajo, y poluorizada con las mismas especias, y el tal se sirve caliente, ò frio, a beneplacito, y en el Verano se conserva quatro dias, y en el Inuierno diez: si fueren tajadas pequeñas, guardese el ordē del Rodauallo del capitulo pasado.

Para hazer pasteles de Lampreas grandes

TOmese la Lamprea, y limpiese de su vascosidad con agua tibia, y saquensele las tripas, y la hiel, y dexesele el higado, y recojase la sangre, y correse a ruedas, que no estē separada la vna de la otra, porq̃ se acomoden mejor en el pastel, y hagāse estar por vna hora, mas ò menos, segun el tiēpo, en vna cōposicion de pimienta, clauos, canela, nuez moscada, çumo de agraz, y açucar, y sal molida, y vn poco de azeyte de almendras dulces, ò de oliuas, pongase en la caxa con datiles frescos, y cortados, y passas, y en lugar de azeyte se puede tomar manteca de vacas, y con ella yeruabuena, y mayorana picada: cubrase el pastel, y hagase cozer en el horno, y en auiendo estado en el por media

Cc 2

hora,

Viandas Quaresmales

hora, destemplese su sangre con maluasía, y çumo de narâjas, añadiendole mas açucar, pongase dentro del pastel por el agujero de arriba y dexese acabar de cozer, y en estando cozido, si uale caliente, y puedese conseruar algunos dias, y no queriendo el dicho saborcillo, pongase vna salsa hecha de almendras tostadas bié majadas en el mortero con passas, y açucar, destemplado con maluasía, y çumo de naranjas, y mezclado todo con su sangre antes q̃ se ponga en el pastel. Puedese tambien quando la Láprea es en demasía grande, darle vna calda en el azeyte antes de ponerla en la caxa. Desta manera se pueden acomodar la morena, y el congrio fresco.

Para hazer pasteles en caxa de Calamares grandes y pequeños.

TOmese el Calamar grande, y quítese le la espina, y aquella cartilagine que tiene al rededor de la boca, los ojos, y los cabellos, que muchas vezes tiene llenos de arena: conseruese vna vexiguilla que tiene llena de vn licor negro, como tinta, y hinchase el Calamar, despues de bien limpio, y lauado de la cõposicion que diximos arriba, hablando de rellenar este mismo pescado, y pongase en la caxa, en la qual aya manteca de vacas dura, y passas, y cebollas

bollas fritas frias, añadiendole pimienta, canela, y açafrañ, y en lugar de la manteca se puede poner en azeyte, y çumo de agraz, y poluorizado con las mismas especias, cubrase el pastel, y hagase cozer, y estando casi cozido destemplese el licor de su vexiguilla con çumo de naranjas, maluasía, y açucar, y pongase en el pastel por el agujero de arriba, y hagase acabar de cozer, y en estado cozido siruale caliente. Puede tambien en lugar desta salsa, quando no estuviere relleno el calamar, y no huviere cebollas en el pastel, poner el sabor de la láprea del capitulo passado, destemplando su licor en lugar de la lamprea. De todas estas maneras se puede acomodar la xibia rellena, ò cortada a pedaços, y el pulpo despues de limpio de dentro y fuera, y toda suerte de Calamares pequeños.

Para hazer pasteles de Tertugas de mar, o de tierra en caxa.

TOmese la Tertuga de tierra, q̃ es sin comparacion mejor que la de mar, y porq̃ tenga mas xugo, en acabando de cortarse la cabeça, así cruda, saquese de la cócha, y quitesele el pelejo, y las vñas, y toda otra inmundicia quitesele la hiel, el higado, y la corteza a los huesos si la tuuieren, todo esto embueluase en pimienta, canela, clauos, y nuez moscada, y sal,

Viandas Quaresmales

Vn poco de açucar, çumo de naranjas, y açafra-
n: pongase en la caxa del pastel, añadien-
dole passas, y yeruabuena, ò cebollas tiernas
picadas fritas, y vn poco de manteca de va-
cas, ò azeyte, cubrase el pastel, y hagase co-
zer, y en estando casi cosido pongase dentro
vn caldillo hecho de çumo de agraz, açucar,
naranjas, y hagase acabar de cozer, y en lugar
deste sabor se puede poner otro hecho de al-
mendras, y en lugar de las almendras, en la
primavera se pueden poner setas, y quando
no la quissieren poner cruda en la caxa, se pue-
de hazer cozer antes que se saque de la con-
cha, guardando el sobredicho orden de lim-
piarla. Si fuere aquella de mar, la qual es muy
dura, y la sacaren cruda de la concha, corte-
se a pedaços, y haganse estar por quatro ho-
ras por lo menos en adobo hecho de vinagre,
vino cozido, sal, y especias fuertes, y ajo, sa-
quense del adobo, y embueluense en la com-
posicion de las especias sobredichas. Pongan-
se en la caxa con cebollas picadas fritas, por
debaxo y por encima, y vn poco de serpilllo y
mayorana, y hagase cozer como està dicho, y
en estando casi cozidos, tomese del adobo, en
el qual estuieron los dichos pedaços, y pon-
gase en el pastel por el agujero de encima, y de-
xese acabar de cozer, y firuase caliente. De to-
das estas maneras se puede hazer el ligado, y
los hueuos sin ponerlos en adobo, y de estas ma-
neras

neras se puede acomodar la Tertuga de agua dulce que tiene cola.

Para hazer pasteles de Cangrejos Liones, y de Langostas en caxa.

TOmense los dichos Cangrejos, y haganse cozer con agua, sal y pimienta, saquense, y tomese la pulpa de la cola y piernas, y si las colas se quifieren hazer enteras, enmenchense espessas de pulpa de Anguillas saladas, y lo mismo se hara de las piernas, si las huuierē sacado enteras: poluorizense con pimienta, clauos, canela, y nuez moscada, y pongase en la caxa, con ciruelas passas, guindas secas, y yeruabuena, y cebollas picadas fritas: cubrase el pastel, y haga se cozer en el horno, y en auiendo tomado la primera calda, añadasele vn sabor de agraz, azúcar, y canela, y açafra, y hagase acabar de cozer. Puedese tambié dexar las cebollas: y el sabor dicho, y poner otro hecho como aquel de la Láprea. Mas queriédolos de otra manera, tomese las pulpas crudas, y piquése, y guardese el orden q̄ hemos dicho de hazer el pastel de la pulpa de besugo, y haganse pasteles hojaldrados, o sin hojaldre. Pero queriêdo picar las pulpas cozidas de los dichos Cangrejos, guardese el orden q̄ hemos dicho de la pulpa del Sollo. De la propria manera se pueden hazer pasteles de qualquier otra suerte de Cangrejos.

Viandas Quaresmales

Para hazer pasteles de Pagros, llamados en Italia Granchi.

TOmen los Pagros tiernos, y ponganse en la caxa con yeruabuena, y mayorana picadas, passas, pimienta, canela, clauos, nuez moscada, açucar, y sal, y manteca de vacas, ò azeyte dulce, y çumo de naranjas, ò de agraz: cubrase el pastel y hagase cozer, y en estando casi cozido, añadasele por el agujero de arriba vn çumo de agraz, teñido con açafrañ, y açucar, ò vn saborcillo hecho de passas, y hagase cozer, y el tal pastel se sirue en todo tiempo caliente.

Para hazer pasteles de Ostiones.

TOmen los Ostiones, y saquense de la cõcha despues de auer estado vn poco sobre las parrillas, ò verdaderamente crudos: conseruese su agua, embueluase con pimienta, y canela, y ponganse en la caxa del pastel con vna poca de manteca de vacas, ò azeyte dulce, cubrase el pastel, y hagase cozer, como los demas, y en estando casi cozido tengase aparejado vn saborcillo hecho de otros Ostiones majados en el mortero, y vnas cimbras de espinacas destempladas con su agua, y vna poca de maluasía, y çumo de naranjas, y açucar, y pongase todo
por

por el agujero de arriba en el pastel , y hagase acabar de cozer. Puedese tambien hazer en pastel, ò en cebollas fritas , y acompañarlas en la Primavera con setas. Puedese tambien despues de auerlas sacado de la concha , freyr las con manteca de vacas, con yeruabuena, may orana, y çumo de naranjas, y en estando frios ponganse en la caja del pastel, con passas, pimienta, canela, y cubrase el pastel, y hagase acabar de cozer desta misma manera se puede hazer de las Pechinas que llaman de Santiago , y de las Pechinas largas.

Para hazer pasteles de Gongolas, y Tellinas en caja.

TOmense las Gongolas , y estouense en agua hiruiendo, con sal, y pimienta, en vna seruilleta, ò red, y saquense en estando abiertas del agua, y con destreza quiten se les las cóchas, recogiendo el agua que està en la concha , haganse freyr en manteca de vacas , ò en azeyte dulce con yeruas picadas, y çumo de naranjas, dexense enfriar, y ponganse en la caja con passas, y pimienta, y canela , y con ella se pueden poner tronchos de alcachofas cozidos: cubrase el pastel, y hagase cozer en el horno, y siruase caliente.

Viandas Quaresmales

Para hazer pasteles de Caracoles sacados de la Cascara.

TOmense los Caracoles viejos que son har-
to mejores que los nuevos, y haganse co-
zer en agua, y saquense de la concha, y purguen-
se de sal, como se suele: haganse freyr cō cebo-
llas, ò yeruezillas, como hemios dicho de las
Gongolas, y ponganse en la caxa con pimieta,
canela, y vn diente de ajo, y vino cozido, y ci-
ruelas damasquinas secas, y buena cosa de sal,
y cubrase el pastel, y hagase cozer al horno, co-
mo los demas, y siruase caliēte. Tábien se pue-
den hazer en pastel de todas las maneras que
los Ostiones, ecetando que no se hã de majar,
y se pueden hazer pasteles ojaldrados.

Para hazer pasteles de las Truchas, y de los Carpiones.

TOmese la Trucha, y si la quisieren entera,
escamefe, y limpiefe de sus interiores, dā-
dole vn corte a la larga por ambas partes, y si
fuere grande, densele algunas punchadas con
el cuchillo: dexenla estar por vna hora en-
buelta, en vna composicion de pimienta ma-
chacada, clauos, y nuez moscada molido, y
vn poco

vn poco de çumo de agraz , ò vinagre, y sal , y tengase aparejada vna hoja de pasta hecha de harina gruessa , y pongase la Trucha, con especias debaxo, y encima , y algunas tajadillas de limon , cubrase el pastel , y hagase cozer del modo que se cuezen las demas. El tal pastel de Inuierno se conserua por diez dias , y en el Verano por quatro, y se puede seruir caliente. Desta propia manera se puede hazer el Carpion grande . y pequeño, y otros pescados de rios, escamados, y limpios de sus interiores.

Para hazer pastel del Luz grande.

TOmese el Luz grande , ò mediano , escamele , y limpiele de sus interiores, y queriêdo empanarlo entero, hagase estar por tres horas en adobo real hecho de vinagre , sal pimienta, vino cozido, y dientes de ajo , saquese , y poluorizese con las mismas especias, que se ha poluorizado la Trucha, en el capitulo passado: pongase en la hoja de pasta con azeytunas dulces partidas, y hagase cozer en el horno, como se cuezen los demas, el qual se podra cōseruar por ocho dias, y feruirse caliête , y queriendolo en caxa, en estando el Luz escamado, se cortará a pedaços a beneplacito, y se poluorizará con las dichas especias. Ponganse los pedaços en la caxa del pastel, cō ciruelas passas y guin-

Viandas Quaresmales

guindas secas, y haganle cozer, y en estando casi cozido, por el agujero de arriba se le pondra vna salsa blanca hecha de almendras, migajon de pan, y açucar destemplado con çumo de agraz, y maluaia, ò vino de la membrilla y haga se acabar de cozer, y en estando cozido siruase caliente. Puedese tambien hazer en pastel cò cebollas picadas fritas, ò con yeruezillas picadas, y en todas las sobredichas maneras se puede acomodar el pescado llamado Carpion, es a saber Reyna, y el Luz grande, despues de escamado, se puede enmechar de Atun de hijada desalado, ò verdaderamente de anchouas desaladas.

Para hazer pasteles de Tencas rellenas.

TOmese la Tenca grande limpia de sus interiores, y rellense de la composicion de que se rellenan las Tencas, como diximos en su lugar, y poluorizese con las mismas especias q̃ la Trucha, y pongase en la caxa con algunas tajadas de camuesa, por encima, y hagase cozer en el modo que se cuezen los otros pasteles, y puede seruirse caliente, y conseruale. Puedese tambien defollar la Tenca, dexandole la piel en la cabeça, y apegada la cola, y despues rellena la de la composicion de que se rellena la piel de la Tenca, como diximos en su lugar, y despues de rellena poluorizarse con las mismas especias,

especias, y açucar, y pōdrase en vna hoja hecha de la flor de la harina, yemas de hueuos, mante-
ca, sal, y agua tibia, lo qual se haze para que el
pan se pueda comer juntamente con la Tenca
cubrase el pastel, y hagase cozer en el horno, y
siruase caliente. Puedese tambien hazer el pas-
tel dela Tenca grande, sin rellenarla, y sin desfo-
llarla: pero aduiertase de quitalles siempre a las
Tencas los dientes: porque hazen amarga la
vianda. Puedese tambien a las rellenadas, antes
de ponerlas en la hojuela, darles vna calda en
la sartén con azeyte, porque desta manera se
cozeran mas presto que las crudas.

*Para hazer pasteles de Anguillas grandes
en caxa.*

TOmese la anguilla, desuellerse, y limpie-
se de sus interiores, cortesele la cabeça, y la
cola, y lo demas cortese a ruedas, y hagase estar
por vna hora en adobo real, y poluorizese con
las sobredichas especias: pongase en la caxa del
pastel, con vn poco de azeyte, ò verdaderamē-
te manteca de vacas, y hagase cozer, en el In-
uierno se conseruara por ocho dias: mas que-
riendo seruirse caliente, no ay para que poner
le en adobo, sino poluorizarla con especias y
poner en ella cebollas fritas, y ciruelas passas, y
guindas secas, y en la Primavera majuelas, y en
el Verano agraz entero.

Para

Viandas Quaresmales

Para hazer pasteles de Ranas de muchas maneras en caxa.

TOmenfe las piernas de las Ranas apartadas del cuerpo, y haganfe estar por media hora en vna composicion de cebollas tiernas picadas fritas, pimieta, canela, açafrañ, y vn poco de agraz. Ponganfe en la caxa con passas, y haganfe cozer, y en estando casi cozidas, tomē se yemas de hueuos batidas, destemplense con çumo de agraz, y ponganfe dentro por el agujero del pastel, y hagase acabar de cozer. Puede tambien en lugar de las passas en la Primavera poner mojuelas, y en el Estio agraz entero, y no queriendo cebollas picadas, ponganfe yeruezillas sin freyrlas, y en estando cozida, siruase caliente. Puede tambien hazer el pastel hojaldrado.

Para hazer pasteles de Ranas sin buessos en caxa.

TOmenfe las Ranas, y hagase cozer con agua simple, y despues tomenfe las pulpas de las piernas, y mezclense con açucar, y las especias sobredichas, y çumo de naranjas, y ponganfe en la caxa con manteca de vacas, y agan

cozer, y en estando casi cozidas, tengase aja
la destemplada con el caldo, con el qual se co-
zieron las Ranas, teñida con açafrañ, ò verda-
deramente salsa blanca de almendras destem-
plada con su caldo, y vn poco de agraz, y eche
le por el agujero, y hagase cozer, y siruase ca-
liente, ò pongase otra salsa a beneplacito.

*Para hazer pasteles de Atun de hijada sa-
lado en caxa.*

Tomefe el Atun de hijada, que no sea ran-
cio, desollado, y hagase estar a remojo por
seys horas, mudandole el agua y por otras dos
horas hagase estar en vino, vinagre, y mosto co-
zido, saquese despues y pongase en la caxa, pol-
uorizado con especias, y açucar, y añadasele ce-
bollas picadas, ciruelas, passas, y guindas secas,
y hagase cozer al horno, y estando mas de me-
dio cozido, por el agujero se le pondra vn po-
co de aquel adobo, en el qual ha estado a re-
mojo y hagase acabar de cozer, y siruase caliē-
te, y si lo quisieren cōseruar, no ay para que po-
ner el caldillo, y en lugar del adobo se le pue-
de tãbien poner el de la Lãprea, ò qualquiera
otro sabor. Desta manera se puede tambien ha-
zer la Tonina, y la pança del Esturion, que es el
Sollo salpresada, y el Salmon quando auran e-
stado a remojo, y desollados, y la Anguilla sa-
lada,

Viandas Quaresmales

ada, sin auer estado a remojo, y qualquier otro pescado de salmuera.

Para cozer pasteles de Sardinias, y de Anchouas.

TOmese vno de los sobredichos pescados, lauese cō vino, y partase por medio, y quítense las espinas, poluorizense con açucar, pimienta, canela, clauos, y nuez moscada, y pongase en la caja, mezclando las passas, y yeruezillas, y vn poco de manteca de vacas, ò azeyte: cubrase el pastel, y hagase cozer, y en estando medio cozido se le puede añadir por el agujero de encima vn saborcillo hecho de passas majadas destemplado con çumo de naranjas, y maluasía, y açucar, y en estando cozido siruase caliente. Puedese tambien hazer con cebolletas, ciruelas passas, y guindas secas, como hemos dicho el pastel de Atun de hijada. De la propia manera se puede hazer de los Arenques blancos despues de auer estado a remojo, y de los Agones, y Cefalos salados.

Para hazer pastel de pescado cecial, y otros pescados secos.

Tomese vna pescada cecial y hagase estar a remojo

mojo en agua tibia, defolládola, y partanse sus pulpas a pedaços, y haganse freyr con cebollas y yeruas cortadas, y en estando fritas, se pondran en la caxa del pastel con pimienta, canela, clauos, y sal, y nuez moscada majada passas, como de naranjas: cubrase el pastel, y hagase cozer como los otros, y si quisieren, le podrá poner algun caldillo dentro. De la propia manera se puede acomodar el Luz seco.

Para hazer empanada de la Saboga.

TOmaras la Saboga, y limpiarlahas de sus interiores, reseruando las ouas, y los huevos aduirtiendo que tanto seran mejores, quanto mayores: poluorizese cō buena cosa de sal, y mucha pimienta dentro y fuera, tengase hecha vna hoja de harina gruesa, y pongase encima la Saboga entera, con mucho peregil dentro, abaxo y encima, y cubrase con la misma hoja, y embiese al horno, y despues de cozida, firmase fria: y desta manera dura veynte dias, y mas, teniendola en lugar enxuto, donde no pueda mohezerse el pan por dedentro, y auiendo peligro de mohezerse (lo qual se vee facilmente abriendo el pan por vn lado) bueluase al horno, y en auiendose enxugado se puede conservar mas dias. De la propia manera se puede hazer empanada de las ouas, y de los huevos de la Saboga.

Viandas Quaresmales

TORTAS, O TOR-
tadas, y tortillones, de pescados, y otras
cosas, para dias de Quaresma.

*Para hazer costradas del higado: y de las
ouas del Sollo.*

Tómese el higado del Sollo sin la piel, láu-
se y correse a rajadillas: hagase lo propio
de las ouas, embueluase en vna composicion
de pimienta, canela, clauos, y açucar, y tengase
aparejada la tortera vntada con azeyte, con
manteca de vacas, con tres hojuelas de passas
futilissimas, y su tortillon deshojado al rede-
dor hechos dela flor de la harina yemas de hue-
uos, manteca de vacas, agua rosada, y sal y le-
che de cabras tibia, ò agua comun, y las hojue-
las esten vntadas de manteca de vacas entre la
vna y la otra, y poluorizenfe por encima con
las mismas especias, y açucar, y pongase enci-
ma yerua buena y mayorana picada, y majue-
las, ò passas, y yemas de huenos duras desme-
nuçadas, pongase despues el higado, y las ouas
encima, y añadase en la Primavera setas frescas:
poniendole encima de aquella composicion
que hemos dicho, que se ponga debaxo con
jumo de naranjas, cubrase la tortera con otras
dos

Dos hojuelas vntadas con manteca de vacas, y por encima algunas listas de las mismas hojuelas, despues con el cuchillo que corte, y tenga la punta caliente, correse el tortillon al rededor, y vntese con manteca de vacas derretida. Lo propio se haga a las listas que se huieren puesto encima, y cuezase en el horno, o baxo del tiesto, acudiendo a vntar de quando en quando con la manteca las listas y el tortillon: porque hojaldren mejor, y en estando cozida la torta, siruase caliente con açucar, y agua rosada por encima: algunas vezes se puede poner en ella algunas tajadillas de prouatura, o qualquier otro queso fresco.

Para hazer tortada del higado, y de las ouas del Sollo.

TOmese el higado sin la hiel, y las ouas, y limpiense muy bien, y deseles vn hervor en agua, y sal, y con ellas vn poco de la pança del mismo Sollo desalada, y en estando hervido, todo, saquese y dexese enfriar, piquese con el cuchillo con yeruabuena, y mayorana, mezclandolo todo con yemas de huevos, y passas bien limpias, y açucar, y de las mismas especias de arriba, y vn poco de oïo rallado, y como de agraz teñido en açafra, no auiendo majuelas.

Dd 2

Dc 2

Viandas Quaresmales

Despues tengase la tortera vntada con mante-
ca de vacas, y vna hoja de pasta algo gruessa, y
su tortillon al rededor hecho de la misma cõ-
posicion, que el passado, y pongase la misma
cõposicion en la tortera, haziendo que la torta
no sea mas alta que vn dedo, ò dedo y medio,
y con otra hoja hecha a zelosia, ò cortada de
otra manera, se cubrirá, y hagase cozer en el
horno, ò baxo del tiesto, y siruase caliente pol-
uorizada con açucar, y agua rosada: y si fuere
dia de ayuno, en lugar de la manteca de vacas,
pógase azeyte, y en lugar de los huenos de ga-
llina, y del queso fresco, huenos de Sollo cru-
dos, y piñones mondados machacados, y dati-
les cortados menudos: y de todas las sobredi-
chas maneras se pueden hazer las ouas, y el hi-
gado de la Ombrina, y del Robalo, y de qua-
lesquier otros pescados, assi maritimos, como
de agua dulce.

Para hazer tortada de la pulpa del Sollo.

TOmese la pança del Sollo dessollada, que
es la parte mejor, y hagase cozer cõ agua
y sal, y en estando cozida saquese, y dexese en-
friar, y pique se con el cuchillo, y con ella yerua
buena, y mayorana, y vn poco de serpilllo ver-
de, mezcládo higos secos cortados a pedaços
menudos, passas, y piñones frescos macha-
cados, pimienta, cañela, y clauos molidos,
açucar,

De tortadas.

217

añucar, buena cosa de sal, yemas de huevos crudos, con vn poco de queso de Pinto rallado: y póngase aparejada la tortera vntada con manteca de vacas, y en ella vna hoja de pasta algo gruesa, y su tortillon al rededor. Pongase dentro la cõposicion con vn poco de çumo de naranjas, ò de agraz, porque tenga del suaue, y algunos bocadillos de mãteca de vacas por dentro, para que se cõserue xugosa, y cubrase con otra hoja de massa, y hagase cozer del modo que se cuezen las demas, y siruase caliente aromatizada cõ açucar, y agua rosada, y en dia de ayuno en lugar de los huevos y del queso póngase pasta de maçapan, ò huevos de otro elcado, y en lugar de la manteca de vacas póngase azeyte. Destas maneras se puede hazer tortada de la pulpa de toda suerte de pescados, asì maritimos como de agua dulce vsados, auiedo primero desollado, y quitado las espinas.

Para hazer costras de lampreas grandes.

TOmense las Lãpreas, saquenseles los dientes, y recogase la sangre, y limpiese con agua caliente, y cortese a ruedas, y hahase estar por media hora en vna composicion hecha de sal, pimienta, clauos, nuez moscada, y açucar, y hagase medio cozer en el assador, saque-

Dd 3

se des-

Viandas Quaresmales

se despues, y cortese a ruedas por el medio, partiendole en dos partes. Tengase aparejada la tortera vntada con manteca de vacas, con tres hojuelas sutilissimas de pasta, vntada tambien con manteca, y su tortillon al rededor, y sobre las dichas hojuelas hagase vn suelo de yerbabuena, mayorana picada, y datiles frescos cortados menudos, y passas, y bocadillos de manteca, y açucar, y de las mismas especias en las quales huuiere estado embuelta la Lamprea, y sobre el dicho suelo poganse los pedacos de la Lamprea, y sobre ellos otra tanta composicion, como la que se puso debaxo vna poca de maluaña, mezclada con su sangre y çumo de naranjas, cubrase con otras dos hojuelas, y algunas listas de hojadas por encima, y hagase cozer en el horno, ò baxo el tiesto, en estando cozidas, siruase con açucar, y agürosa por encima, y en dia de ayuno en lugar de la manteca de vacas pongase azeyte, y desta manera se pueden hazer las Lampreas pequeñas, sin auerlas assado primero, y el Congrio fresco dessalado, y sin la espina de enmedio, la morena, quando estara bien limpia de su viscosidad, y de las espinas.

Para hazer costrada de pescado Ignudo.

Lauese el pescado Ignudo con agua tibia, y limpie se muy bien de su viscosidad, y p

ca

Cada libra tomenfe tres onças del Salmon crudo defollado, y piquefe menudo, y mezelefe con el dicho pescado. Tengafe aparejada la tortera vntada con manteca de vacas con tres hojuelas semejantes a las dichas, y guardese en todo el orden que se ha dicho para hazer la costrada de los Sardos, con las mismas materias. Desta propia manera se pueden acomodar todos los pescados pequeños, quitandoles las espinas, y queriendo hazer tortas, añadas vn poco de queso rallado, y yemas de huenos, y en dia de ayuno en lugar del queso, y de las yemas de huenos, se pondran nuezes secas mō dadas majadas, y migajon de pan remojado con las nuezes, y hagase la tortera de las sobre dichas maneras.

*Para hazer tortada de Cangrejos grādes,
assi maritimos, como de agua dulce.*

TOmenfe los Cangrejos, y haganfe cozer con vino, y vinagre, y pimienta, y saquese la pulpa de la cola, y de las piernas. Los de mar se cortaran a tajadas, y las colas y piernas de los Cangrejos de agua dulce se dexaran enteras, y si las quisieren cortar por lo largo las colas, podran: saqueseles primero vn niero que tienē, y frianse en la mâteca de vacas, y en estado fritas dexense enfriar: tengase apa-

Viandas Quaresmales

rejada la tortera vntada con mâteca de vacas con tres hojaldres sutilissimos de pasta, vntados tambien entre la vna y la otra con mâteca y su tortillon ojaldrado al rededor, y sobre las hojuelas pongase tajadillas de prouatura fresca, poluorizadas con pimienta, nuez moscada, clauos, y canela, açucar, y çumo de naranjas, sobre ellas yeruabuena, mayorana picadas, passas, y sobre estas materias ponganse las pulpas de los Cangrejos fritas, con otras tâtas materias por encima, quantas se huuieren puestas debaxo. Tambien se les pueden poner entre medias, como a los Sardos, vna hojuela de pasta frita con manteca de vacas: cuezase con otras tantas tajadillas de prouatura fresca, y becadillos de manteca, y dos hojuelas sutilissimas hechas de la manera sobredicha, y cuezase como las demas, y siruase caliente con açucar, y agua rosada por encima. En dia de ayuno no se ponga prouatura, en lugar de la manteca de vacas, pongase azeyte de almendras dulces, ò verdaderamente de oliuas, y queriendose hazer torta, despues de auer picado las pulpas menudamente, guardese el orden de la torta del Sollo. Desta manera se puede hazer de toda otra suerte de Cangrejos, y de los Lagostines.

Para hazer costrada de los Ostiones.

Tomense los Ostiones sacados de la concha,
con-

conseruando su agua dellos, y si los huuieren sacado crudos, tomese la parte mas blanca, y hagase freyr en manteca de vacas, y la orra parte que quedare majese en el mortero con almen-
dras dulces tostadas, destempladas con su agua, y vn poco de agraz: y tengase aparejada la tor-
tera vntada con manteca de vacas, con tres ho-
juelas conforme a las otras que hemos dicho,
y sobre ellas passas, yeruabuena mayorana pi-
cadas, y poluorizese todo con pimienta, can-
ela, y açucar: despues pongase sobre esto los Os-
tiones, con otra tanta composicion encima, y
con el saborcillo, cubrase con otras dos ojal-
dres sutiles, y algunas listas ojaldradas y haga-
se cozer en el horno, ò baxo del tiesto, y sirua-
se caliente con açucar, y agua rosada por enci-
ma, y en dia de ayuno en lugar de manteca pô-
gase azeyte. Puedense tambien con los Ostio-
nes poner seys turmas de iterra mondadas cor-
tadas menudas. Desta manera se pueden aco-
modar los Ostiones en adobo, y salados, y to-
da suerte de Gongolas, y Pechinas largas, y Te-
llinas, y las demas deste genero, y estas costra-
das se pueden seruir por tortas.

*Para hazer costradas de Caracoles saca-
dos de la cascara.*

Viandas Quaresmales

TOmense los caracoles bié purgados, y láganse cozer en agua, de modo que esten bien cozidos, y saquense de la cascara, tomando la parte mejor, y buelvanse a lauar, y purguense con sal, y háganse depues freyr con cebollas picadas, y tengase aparejada la tortera vntada con manteca de vacas, có tres hojuelas de pasta sutilissimas, vna y otra, y el cortillon ojaldrado al rededor, y sobre ellas se pôdra yeruabuena, mayorana picadas, y passas, y poluorizese todo con pimiêta, clauos, canela, y açucar, y sal, y ponganse despues los caracoles con otra tanta composicion encima, quanta se puso debaxo, y poluorizese con las mismas especias. Puedese tambien poner vn poco de queso de Pinto rallado, y añadiendole vn poco de çumo de agraz, ò de naranjas, cubrase con otras dos hojuelas, y algunas listas ojaldradas por encima. Puedese cozer al horno, ò debaxo del tiesto, firuase caliente con açucar, y agua rosada por encima. Desta manera se puede hazer torta, auiedo picado los caracoles antes de freyrollos, y en dia de ayuno en lugar de manteca se ponga azeyte, en lugar de queso nuezes anexas quebrantadas, y mondadas.

*Para hazer tortada de los interiores de
las Tertugas de todas suertes.*

Como T

Tome

Tomefe el higado fin hiel, y los huenos fin corteza, y por cada libra desto tres onças de pulpa de Anguila salada cozida, majada en el mortero: hagase freyr el higado y los huenos vn poco con mäterca de vacas, tengase despues aparejada la tortera con tres hojuelas semejantes a las passadas, y el tortillon ojaldrado al rededor, y sobre las hojuelas se pôdra yerua buena, mayorana, picada, y passas, pimienta, clauos açucar, y canela, y encima pongase el higado, y los huenos, y la Anguilla majada, y destēplada con çumo de naranjas, ò de agraz, y otra tanta composicion encima, que debaxo, y poluorizese con las mismas especias: cubrase la tortera con otras dos hujuelas semejates, y algunas listas ojaldradas, y hagase cozer en el horno, ò debaxo del ciesto y firnase con açucar, y agua rosada por encima. Puedense tambien en lugar de la Anguilla majar setas, y destemplarlas con çumo de naranjas, ò de agraz, y sobre la composicion en lugar de manteca de vacas, azeyte de almendras dulces, ò de azeytunas, y queriéndola hazer con la misma carne de la Tortuga, hagase cozer bien, y tomenfe despues las pulpas, y haganfe freyr bien, y guardese el sobre dicho orden en hazer la costrada.

Para hazer costrada de las Anchouas saladas.

Tome-

Viandas Quaresmales

TOmenfe las Anchouas, y lauense cō vino; partāse por medio, y saqueseles la espina: tengase aparejada la tortera con tres hojuelas, y el tortillon, sobre las quales aya yeruabuena, y mayorana picadas, y passas poluorizense de pimienta, canela, clauos, y nuez moscada, y pōganse encima de las Anchouas, y sobre ellas tāta composicion, quanta debaxo. Puedeseles poner en medio vna hojuela de pasta fiita en māteca de vacas, y si quisieren tajadillas de prouatura, y cubrase con otras dos hojuelas semejātes, y sus listas ojaldradas por encima, y en estādo cozida, siruase caliente por encima, y agua rosada, y en dia de ayuno en lugar de la manteca y de la prouatura pongase azeyte, y piñones mondados machacados.

Para hazer coſtrada de Atun de hijada, y otros pescados salados.

TOmenfe tres libras de Atun de hijada que no sea rancio, remojado, con muchas aguas, bien dessalado hieruase, mudandole el agua, y estando casi cozido cortese a tajadillas, y hagase estar en vinagre, y vino cozido: tenga se aparejada la tortera vntada con manteca, y tres hojuelas como las sobredichas, y el tortillon al rededor, y sobre las hojuelas pongase açucar, pimienta, clauos, canela, yeruabuena, y mayo-

mayorana picadas, passas, y piñones machacados, y ciruelas passas sin hueslos, que ayan estado primero a remojo: ponganse despues sobre las dichas cosas las tajadas del Atun de hijada, con algunos bocadillos de manteca de vacas, prouatura fresca, ò qualquier otro queso sin sal, y otra tanta composicion sobre el Atun, como se ha puesto debaxo: y puedenfe hazer si quieren muchosuelos, y entre vno y otro vna hojuela de pasta frita, haziendo dosuelos con las mismas materias, y el Atun despues cubrase con otras dos hojuelas, y sus listas ojaldradas por encima, y hagase cozer al horno, ò baxo el tiesto, y siruase caliente roziada con agua rosada, y poluorizada con açucar, y en dia de ayuno pongase azeyte en lugar de manteca. Tambien se podran poner vnas cebolletas picadas fritas, y queriendose hazer torta, piquefe el Atun menudo, y mezclense las otras materias, añadiendole huevos, y requeson fresco, y en dia de ayuno en lugar de los huevos, y requeson, pasta de maçapan, y huehuos crudos de otro pescado. Desta manera se puede hazer tambien de la Teñina, y del Salmon, de la Anguilla, y de los Mugnios, despues de auer estado a remojo, y escamados: porque los Mugnios no se cuezen.

Para hazer costrada del lomo de los Arenques ahumados, y de las Lizas saladas.

Tome.

Viandas Quaresmales

Tómese la tortera con las tres hojuelas, y el tortillon, y ponganse sobre ellas las mismas especias, y composición del capítulo pasado, después ponganse unas tajadillas de Liza, y del lomo de los Arenques, con sus ouas, y huevos, poluorizandolos con açucar, y encima otra tanta composición con zumo de naranjas: haganse dos suelos desta manera, si quisieren, con una hojuela frita en medio, cubrase con otras dos hojuelas, y sus listas, cuezase al horno, y siruase caliente, poluorizada con açucar, y roziada con agua rosada, y en dia de ayuno en lugar de manteca pongase azeyte de almédras dulces, o de olivas, y no siendo dia de ayuno, se pueden añadir en la costra tajadillas de queso fresco, sin sal, o tajadillas de prouatura, que es queso de Bufalo.

De diuersas maneras de tortas, o costras de frutas y legumbres para dias de Quaresma, y cosas de leche a la usança de Italia.

Para hazer toda suerte de tortas, o costras, así llamadas en Italia, se ha de amassar la massa de la propria manera que diximos, tratando de los pasteles de carne, usando siempre para los dias Quaresmales de mantecca de vacas, y

a la tortá delgada, como la que se suele hazer estendiendo la massa sobre la mesa, para cubrir los pasteles, llamaremos siempre hojaldre, aunque sea la massa lisa, y no deshojada, como es el hojaldre ordinario de que se cubren los pasteles de las pastelerias, y esto se aduertta, para que no aya confusion en tomar el hojaldre por el deshojado.

Para hazer costradas de hongos.

Limpíense los hongos de vn pellegito que tienen, y del peçon y de la tierra, y ponganse a remojo en el agua por vn quarto de hora, para que mejor se limpien de la tierra, saquense de alli, y dexenlos escurrir de aquella agua, y tungase aparejada vna caçuela, tortera cō tres hojaldres, y el tortillon a la redonda, y sobre el vltimo hojaldre se ponga vna poca de pro-uatura, ò queso seco rallado, yerua buena, y mayorana picadas, todo poluorizado con açucar, pimienta, clauos, canela, y nuez moscada, y sobre esta composicion ponganse los hongos cō otra tanta composicion, y especias por encima y rocíese con agraz, y cumo de naranja, y cubrase con otros tres hojaldres untados entre el vno y el otro de manteca de vacas, cuezase en el horno, y siruase caliente con açucar por encima.

Costra-

Viandas Quaresmales

Costradas de turmas de tierra.

L Impiense las turmas, ò criadillas de tierra de la arena, o tierra que tuuieren: deseles vn hernor en vino, o caldo, medio cuezanse de baxo de las brasas, y quiteseles despues la corteza, y cortense a pedacitos, mezclandolos cõ otras tantas ciruelas passas, y pimienta, y mayo rana picadas, y bocadillos de tuetano de vaca, con pimienta, canela clauos, nuez moscada, y açucar, y çumo de naranja, y hagase la torta, como està dicho de las demas.

Tarta, y costrada de mançanas, y de todas suertes de frutas.

P Elense las mãçanas, y cortensen a tajadas, y hagãse estouar en vn vaso de tierra, ò de cobre con manteca de vacas fresca, y açucar, y vn poco de maluasía, ò buen vino blanco, y en estando estouadas, saquense de alli, y hagase la torta, ò costrada con tajadas de queso fresco debaxo y encima, y poluorizense con açucar y canela, y por dedentro algunos bocadillos de manteca de vacas, y de la propia manera se pue de hazer de toda suerte de pieças.

Torta de membrillos.

Pongase

De tortadas.

223

Pongase el membrillo à assar en el rescoldo de las brasas, despues quitesele la corteza con vino, ò agua, y cortese a tajadas delgadas: régase aparejada la caçuela tortera, cò sus tres hojaldres, y el tortillon al rededor poluorizado con açucar, canela, y clauos, y ponganse las tajadas del membrillo con passas, y bocadillos de manteca, y todo se poluorize con açucar y canela, cubrase la torta con vn hojaldre grueso, y algunas listas de hojaldre, y quezase en el horno, y siruase caliente con açucar, y agua rosada por encima. Puedeseles añadir a los membrillos, datiles frescos cortados menudos, despues de ser cozidos en vino y açucar, y piñones remojados, y algunas tajadillas de queso fresco.

Torta de duraznos.

Poluorifense los hojaldres, y el tortillon, cò pimienta, clauos, canela, nuez moscada, y açucar, y ponganse las tajadas del durazno mōdado tieso, no muy maduro, con bocadillos de manteca de vacas arriba y abaxo, y haganse las tortas como las demas.

Torta de yernas a la Lombarda.

Piquense menudas las azelgas con el cuchillo, y lauense con muchas aguas: dexasenlas
Escurric

Viandas Quaresmales

escurrir en el colador, sin esprimir las, porqu
quede en ellas su cumo, tomese despues vna li
bra de queso de Pinto rallado, y vna libra d
requeson frasco, y vna onça entre pimienta
canela, vn quarto entre clauos y nuez mosca
da, quatro onças de manteca de vacas fresca, y
seys hueuos, y hecha toda esta composicion, re
gase la caçuela tortera untada con manteca, y
con vn hojaldre de pasta hecho de la flor de l
harina, agua rosada, açucar y manteca, yemas
de hueuos, y agua tibia, y pongase la dicha cõ
posicion en la caçuela tortera, cubriendola cõ
otro hojaldre: hagase cozer en el horno, y si
uale caliente, y si quiliere puedes ponerle açu
car en la composicion, y por encima.

Torta real de piñones, almendras, y otras cosas.

Mondese vna libra de almendras dulces
despues de auer estado a remojo ocho
horas en agua fria, y majense en el mortero, cõ
otros tantos piñones mondados, que ayã esta
do a remojo en agua fria por seys horas, y estã
do todo majado cõ dos libras de açucar fino,
añadaseles libra y media de natas de leche de
cabras, o de onejas frescas, añadase tambien
seys yemas de hueuos frescos batidas, y qua
tro onças majadas en el mortero, y vn grano
de

de almizcle, y media onça de gengibre, y vna
oca de agua rosada, y queriendola blanca,
a lugar de gengibre ponganse clauos, y cane-
, y nuez moscada, y tengase aparejada la ca-
uela tortera, con vn hojaldre de pasta real de-
axo, algo gordo, y su tortillon hojaldrado al
rededor hecho de la flor de la harina, açucar,
manteca de vacas, agua, rosada, y la sal que
uere menester, y pongase dentro la compo-
cion, de manera que no sea inuy alta, ni muy
baxa, y cuezase en el horno como el maçapan,
haziendo que la cubierta quede hecha de açu-
ar, y agua rosada, y siruase caliente, ò fria, a be-
neplacito.

*Para hazer torta real de varias compo-
siciones.*

TOmenfe seys onças de almendras dulces
mondadas, que ayan estado a remojo o-
cho horas en agua fria, y seys onças de piñones
remojados, y majense en el mortero, añadien-
dole tres onças de migajon de pan remojado
en leche de cabras, y passese todo por el cedá-
ço; añadiéndole cinco libras de leche fresca, y
dos libras de açucar fino molido, y mezclese
todo, de modo q̄ venga à estar liquido, y pôga-
se todo detrás de la caçuela a fuego manso de
carbon, cuezase de modo q̄ tome cuerpo, mez-
clandolo de còtino, cò vna cuchara de maderá

Ec 2

añada

Viandas Quaresmales

añádasele vna onça de canela, y media onça de tre clavos, y nuez moscada, quatro onças de manteca de vacas, y dos onças de agua rosada, y en estando todo cozido, sáque de la caçuela añadiendole seys yemas de huevos frescos, seys onças de natas de leche de cabras, o de ouejas y no teniendo ni vno ni otro, pongase requeson, y desta composicion hagase torta en el modo sobredicho, y fírase caliente, o fria, beneplacito, y quando se sacare del horno, rozielo con agua almizclada.

Tortareal de manjar blanco.

TOmenle dos libras de manjar blanco hecho de pulpas de pechos de capon, hatina de arroz, leche de cabras, y açucar como en su lugar está dicho, y ponganse con el manjar blanco ocho claras de huevos batidas y seys onças de açucar, y dos natas de leche, y media onça de gengibre molido, y dos onças de agua rosada, y mezclese todo junto y hagase torta, como está dicho, y fírase caliente, o fria a beneplacito, y en la dicha torta se pueden poner también piñones mondados, remojados, o majados, y se puede cubrir con otro ojaldre de masa lla, o hecho a manera de zelofia.

Tortareal de natas de leche.

Pon-

Onganse diez natas, y dos libras y media de requeson fresco, y quatro onças de queso rallado, y quatro onças de piñones remojados, y majados, y libra y media de açucar, y vna onça de canela, molida, y media onça entre diez moscada, y clauos, y seys hueuos frescos, desta composicion se haga torta, como he-cho dicho del manjar blanco.

Torta real de requeson, queso rallado, y çumo de mançanas.

Aquese el çumo de quatro libras de mançanas, y pãssese por la estameña, y tengase libra y media de requeson de ouejas, o cabras fresco, que aya estado a remojo quatro horas en la leche, y bien majada en el mortero, y tres onças de piñones, y diez claras de hueuos bien batidas, y vna libra de açucar, y tres quartos de gengibre, mezelese todo con el çumo de las mançanas, y desta composicion hagase torta, con vn ojaldre debaxo, y sin ojaldre en el medio dicho arriba, y en lugar del çumo de mançanas se puede poner çumo de membrillas, y en estando cozido siruase caliente, o fria como quisieres.

Para hazer torta real blanca.

To-

Viandas Quaresmales

TOmése dos libras de queso fresco del día y majese en el mortero hasta que venga tener manera de manteca, añadiendole dos libras de açucar fino, y tres onças de agua rosada, y tres natas de leche del día, y quinze claras de huevos frescos, y todo se passara por el cedazo: tengase a punto la caçuela torrera vntada con manteca de vacas fria, poluorizada con la flor de la harina: y pongase dentro la composicion, haziendola cózer poco a poco a fuego manso, y mas de la parte de arriba que de abaxo, y en estando casi cozida se le haga la corteza de arriba con açucar, y antes que se saque del horno, dese le lustre có la clara del huevo, como al maçapan, y siruase caliente, ò fria como quisieres, y esta torta, por causa del queso y de la leche, será mejor en el mes de Mayo y si quisieres, puedes hazer la massa con yema de huevos, y especias ordinarias, y çumo de mançanas.

Torta blanca comun.

MAñense, ò rallense dos libras de queso fresco, y otro tãto requeson fresco, y vna libra de queso de Pinto mantecoso, y seys onças de queso de Parma, ò de tronchon, rallado, ò majado, q̄ sera todo vno: añadase le quinze claras de huevos frescos batidos, ò verdaderamente diez huevos, con sus yemas, y seys onças de nata de leche, y tres onças de agua rosada,

y quatro onças de passas, y media onça de gengibre, y media onça de canela. y desta composicion hagase torta con el ojaladre, y tortillõ rededor, ò sin pasta, y hagase cozer en el horno, haziendole la corteza de açucar, dandole lustre antes que se saque del horno, y quando se sirue se le puede poner encima pan de oro, ò de plata.

Torta blanca de migajon de pan.

TOmese vna libra de migajon de pan blanco, y pongase a remojo en vn açumbre de leche de cabras, ò de vacas, y hagase hervir poco a poco en la leche con vna libra de manteca de vacas fresco, y en estando cozido, de modo que estè mas espesso que claro, cuelese por el cedaço, y tengase ocho onças de queso fresco del dia bien majado, con vna libra de requeson fresco, y libra y media de açucar, y media onça de gengibre, y vn poco de sal, y doze claras de hueuõs, ò ocho hueuõs con las yemas y claras, y desta composicion hagasele torta.

Torta de leche con diuersas composiciones a la Romana.

TOmense quinze hueuos frescos, con tres libras de quajada, y media açumbre de leche, y vna libra de açucar raspada, y vna onça

Viandas Quaresmales

de canela, media libra de passas, y sal la que fuere menester, y tengase vna caçuela de tierra, ò vna tortera alta con manteca de vacas, q̄ hierua dentro y pongase dentro la dicha composición, dándole el fuego poco a poco, hasta tanto que se vea que está espessa, y en estando cozida sígase caliente, o fría a beneplacito, como quisiere, con açúcar, y agua rosada por encima. De otra manera se puede hazer la dicha torta, poniendole en luhar de quajada, requesón fresco, y en lugar de açúcar, miel, y membrillos, y migajon de pan rallado, y saldra mejor, cozer el pan rallado con miel, ò con vino cozido. La torta desta manera saldra mas parada, y requiere mas especias que de la otra manera, y se puede hazer en la caçuela con brasas por arriba y por abaxo.

Para hazer torta sin massa, llamada Tarta.

TOmense seys libras de leche de cabras, ò de vacas, pasada por cedazo, con veynte y cinco huevos bien batidos, añadiendole vn poco de sal y açafrañ, y dos onças de agua rosada, y libra y media de açúcar fino molido: tengase vna caçuela tortera alta, cō seys onças de manteca de vacas dentro caliente, y pongase dentro de la cōposición, meneandolo vn poco por respeto del açúcar, q̄ no se vaya al fondo:

do: ponganse con esta composicion otras seys onças de mâteca de vacas fresca a bocadillos, y vna onça de canela bien molida, y quatro onças de passas que ayan dado vn heruor en vino, ò en agua, y hagase cozer en el horno, y en estando casi cozida hagase la corteza de açucar y canela, y siruase caliète, y esta manera de torta, se llama tarta. De la qual se puede hazer otra torta desta manera. Poner la tarta en vn cedaço, y dexar colar el fuero, y en auendose enfriado, a cada libra se le mezclaran seys onças de requeson fresco, y quatro onças de queso mantecoso, y tres onças de piñones majados, tres onças de açucar, y quatro huevos, seys onças de çumo hecho de azelgas, y espinacas, y desta composicion hagase torta con el ojal-dre abaxo, y arriba, y su tortillon al rededor.

Torta verde.

TOmense azelgas tiernas, y otras tantas espinacas, y borrajas, y buglosa, y cortense menudas, lauandolas con muchas aguas, y fría se con manteca de vacas tengase despues queso fresco, y anexo rallado, y requeson majado en el mortero, y pimienta, canela, y huevos batidos, y vna poca de leche de cabras, o de vacas, y de todo hagase vna composicion, y hagase torta, cuezale como las demas. Puede se hazer tambien sin massa, como las tortas blancas,

Ee 5

auien-

Viandas Quaresmales

auiendo puesto mas manteca en la caçuela, y mas leche en la composicion, y en estando cozida, siruase caliente, y en la que se hara sin massa, hagasele la corteza con açucar.

Otra manera de torta verde con çumo de yeruas.

MAjese el queso fresco, y el requesõ, y queso anexo, tanto de vno como de otro, y a cada dos libras de queso majado vna libra de açucar, y vna libra de çumo hecho de azelgas, y espinacas, con dos libras de leche de cabras, ouejas, ò vacas, y diez huevos batidos, y media onça de canela, media onça de pimieta, vn quarto entre nuez moscada, y clauos picados, y desta composicion hagase torta en la caçuela tortera, sin massa, es a saber, que quando se pusiere la composicion en la caçuela, estè la manteca caliente: porque en vn punto se aprieta la composicion, y no se pega al suelo, poniendo el fuego por arriba y por abaxo, y estando casi cozida hagasele la corteza de açucar y canela, y siruase caliente.

Tortas llamadas quesadas, por ser hechas de queso a la Ginouesa.

Tome-

TOmeſe queſo freſco hecho de vn dia ſin ſal y es harto mejor, quando apunta a ſer agro : majefe en el mortero haſta que venga a hazerſe como manteca , y mezclenſe con el vnas pocas de azelgas, y yeruabuena picadas , y pimienta molidas tégafe deſpues vn ojaldre de paſta, y eſtiendaſe ſobre vn ſuelo de cobre vn- tado con manteca de vacas, y ſobre el pongaſe la compoſicion que no ſe leuante mas alta de medio ddo, y ſobre la cõpoſiciõ eſparzaſe azey te dulce y cubraſe con otro ojaldre ſutiliſſimo y cuezaſe del modo ſobredicho , y ſiruaſe ca- liente: porque fria no vale nada. Verdad es que a vezes la ſuelen recalentar, ſobre las parrillas, y de la miſma manera ſe puede hazer en la ca- guela tortera.

Torta de yeruas comunes.

TOmenſe azelgas tiernas, cimas de eſpina- cas, yeruabuena , mayorana : cortēſe me- nudas, lauenſe, dexēſe eſcurir del agua de por ſi ſin eſprimirlas , ni apretarlas , tenganſe dos libras de requeſon freſco , y libra y media de queſo Parmeſano rallado, y ſeys onças de que- ſo de Pinto mantecoſo , y ſeys onças de man- teca de vacas freſca media onça d̃ pimiēta, tres quartos d̃ canela, vn quarto d̃ clauos, ſeis huc- nos freſcos batidos, y ſeys onças de açucar , y de todas eſtas coſas hagaſe la cõpoſicion, y re- gaſe

Viandas Quaresmales

gase aparejada la caçuela tortera, con vn hojaldre de pasta real dentro, y su tortillon a la redonda, y pongase dentro la composicion, y cubrase con otro hojaldre: cuezase en el horno, y siruase caliente. El hazerla alta, ò baxa, sera a tu aluedrio.

Para hazer torta de calabças, y cebollas.

Tomese tanta cantidad de vno como de otro, y haganse cozer en agua: saquese, esprimase de modo que queden enxutas, piquense sobre la mesa, que no sea de nogal, y frianse con manteca de vacas, y en estando frias, por cada dos libras de calabças, y cebollas fritas, tomese vna libra de queso fresco del dia, y vna libra de queso de Pinto majado con el queso fresco, y media libra de queso de Tronchon rallado, diez huevos frescos, vna copa de leche, vna libra de açucar, tres quartos de pimienta, vna onça de canela, y vn poco de açafra, y desta composicion hagase torta con vn hojaldre debaxo, y otro encima, y su tortillon hojaldrado al rededor, y cuezase en el horno, y siruase en todo tiempo caliente, y en la composicion se podran poner veruezillas picadas, a gusto de quien la ha de comer.

Para hazer costrada de setas en dia de Quaresma.

Tomen-

TOmense las setas raspadas, y bien limpias de la tierra, y lauense bien, y si fueren grandes, partanse en bocadillos, y haganse freyr en azeyte. Tengase aparejada la tortera vntada con azeyte con tres hojuelas de pasta de la flor de la harina, y leche de almendras, ò de piñones, tibia, sal, y açucar, y sobre las hojuelas ponganse las setas mezcladas con yeruabuena, y mayorana picadas, y tajadillas de Atun de hija da cozido, y dessalado, poluorizado todo con pimienta clauos, canela, y açucar, con çumo de naranjas, ò de agraz por encima, cubrase con dos, ò tres hojuelas de pasta semejantes, vntadas entre la vna y la otra con azeyte, y hagase cozer en el horno, ò debaxo del tiesto. Desta manera se puede hazer de toda suerte de hongos frescos, y bisaltos, hauas frescas tiernas, y siruase caliente.

Para hazer costra de ciruelas passas, y guindas secas.

TOmense las ciruelas, y las guindas secas, q̃ tayan estado a remojo, y saquenseles los huesos: despues tenganse datiles limpios cozidos cortados a pedaços, y passas de Corinto, y higos secos de barriles cortados a pedazillos, y piñones machacados, pimienta, canela, clauos, nuez mozcada, y açucar, y mezclese todo
junta-

Viandas Quaresmales

juntamente, las frutas, tanto de las vnas como de las otras, y rengase aparejada la tortera, vntada con azeyte de almendras dulces, con tres hojuelas sutilissimas de pasta hechas de la flor de la harina, leche de piñones açucar y sal. Las quales hojuelas esten vntadas entre la vna y la otra con azeyte de almendras. Pongase la composicion dentro en la tortera, y si quisieren en la composicion vna hojuela de pasta frita en manteca de vacas, se podra hazer. Desta manera se pueden hazer muchos suelos, y cubrase con otras dos hojuelas sutiles y la tercera puede llevar muchas labores, y cuezase en el horno, o debaxo del tiesto, poluorizada con açucar, y siruase caliente. Puedense poner en el las criadillas de tierra, y queriendose hazer torta, mezclense con las sobredichas materias huevos crudos de pescado, y mas yeruas.

Para hazer tortas hogazas en dia de Quaresma hojaldradas.

TOmense dos libras de harina, seys onças de almendras dulces, ò verdaderamente vna libra de piñones mondados, y haganse leche, la qual sea tibja, tres onças de açucar, dos onças de agua rosada, vna onça de sal, dos onças de almendras dulces, y mezclese todo juntamente con la harina, y hagase vna massa no muy

muy dura, y mezclese por vn quarto de hora muy bien batida, y hagase vna hojuela larga sutil, y vntese con azeyte de almendras dulces, ò de oliuas, y poluorizese con açucar y canela, y arrollese hàzia arriba, y en auiendo hecho el dicho tortillon, se haran ruedas pequeñas, y estas ruedas se haran hogazas, allanandolas con la palma de la mano, las quales se podran cozer en la tortera, como las tortas, ò freyrlas en el azeyte, y sirvanse calientes con açucar y canela por encima: y desta hojuela se puede hazer tortillon relleno con açucar, y canela, y passas cozidas en vino, y piñones majados, y passas de sol sin granillos, y despues cozerlas de la manera que se cuezen las tortas, ò freyrlas: y aun desta pasta se pueden hazer flonzillos, ò buñuelos rellenos de composiciõ hecha como se dize en la torta rellena de ciruelas passas de mazapan grande, y pequeño, y otras formas de frutas de farten

Para hazer hogazas simples en dia de Quaresma.

Tome se vn pedaço de pasta hecha como en el capitulo pasado, y della hagase otra hojuela sutillissima del tamaño de la tortera que quisiere, y otra hojuela algo mas gorda que la otra, y tengate aparejada la tortera vntada con azeyte,

Viandas Quaresmales

azeyte, y pongase dentro la hojuela mas gotada, y despues otras ocho, untada entre la vna y la otra con azeyte de almendras dulces, y poluorizadas con açucar, y canela, y la vltima hojuela puede llevar las labores que dieren gusto, y vntense por encima, y haganle cozer, y en estando casi cozidas descales la capa de açucar, sirnase caliente, y algunas vezes se puede, poner entre hojuela y hojuela flor de sauco verde y seca.

Para hazer tortas de muchas fuertes, llamadas caneladas, y mazapanadas.

TOmese vna libra de almédras dulces tres onças de mançanas mondadas, dos onças de piñonada, y vna onça de canela, dos onças de orejones, de duraznos, ò melocotones, que ayan estado a remojo, dos onças de cortezas de naranjas confitadas, y en estando majado en el mortero, añádasele vna copa de agua rosada: para hazer la composicion mas liquida: tengase despues aparejada la tortera, con vna hojuela de pasta algo gruesa hecha de la flor de la harina, sal, azeyte, leche de piñones y açucar, y pongase sobre la dicha composicion: y la torta no quiere ser muy gruesa: cubrale con otra hojuela que lleue diuersas labores: hágase cozer a poco fuego, dándole su corteza de açucar,

azúcar, y agua rosada, y siruase caliente, o fria
beneplacito. Desta manera se puede hazer la
torta maçapanada hecha de almendras maja-
das, y açúcar, y agua rosada, ò pasta de
maçapan: y tambien se puede hazer torta de la
misma manera de diuersas frutas confitadas,
mezcladas con pasta de maçapan, y piñonada
majada con ellas, y en la que se quisiere que aya
un poco del aspero, pógase çumo de naranjas,
o de agraz claro.

*Para hazer torta de espinacas, y otras yer-
uas odoríferas en dia de Quaresma.*

TOmense las espinacas tiernas, y haganse
freir en azeyte boníssimo, y en estando
fritas escurrase el caldo, y piquense menudas:
ponganse con ellas yeruabuena, mayorana, y
pimpinela picadas, passas de legia, y de sol fin
granillos, y nuezes viejas majadas en el mortero,
y migajon de pan remojado en agua, pimiē-
ta, canela, açúcar, y vnas pocas de cebollas fri-
tas, y todo a buen juyzio. Tengase aparejada la
tortera vntada con azeyte, y vna hojuela de pa-
sta algo gruesa, y pongase dentro la compo-
sicion, cubrase con otra hojuela a zelosia, ò re-
pulgada, y hagase cozer en el horno, ò debaxo
del tiesto, y en estando casi cozida hagase la
corteza de açúcar, y siruase caliente. En esta

Ff

compo-

Viandas Quaresmales

Composicion se pueden mezclar colas de Cangrejos, caracoles fritos con cebollas, y tambien de las setas mondadas, o algunas tajadillas de manzanas, y de muchas otras diuersas materias a juyzio del cozinero.

Para hazer tarta de cardos en dia de Quaresma.

TOmese el cardo, y mondesele la parte mejor, y pongase a remojo por dos horas cortese el troncho en muchas tajadas, hagas heruir con agua y sal, y azeyte de almédras dulces, y en estando cozidos piquense menudo con el cuchillo, añadiendosele vn manojo de yeruas picadas, y por cada libra de composicion quatro onças de criadillas de tierra mōdadas cortadas menudas, y onça y media, ò dos onças de piñones mondados, que ayan estado a remojo machacados, tres onças de passas de Corinto bien limpias, quatro onças de açucar media onça de canela, media onça de pimienta, buena cota de sal sumo de naranjas, tres onças de azeyte de almendras, y mezelese todo juntamente, y hagase torta cō dos hojuelas de pasta y hagase cozer en el horno, ò debaxo de tiesto, y en estando casi cozida hagase la corteza de açucar, y situase caliente Desta manera se puede hazer de los tronchos de las alcachofas ò alcanerías, cozidos y picados.

Par.

*Para hazer torta de esparragos hortenses,
y siluestres.*

TOmenfe las cimas de los esparragos, y haganfe hervir, piquense menudas, y mezclense con la composicion del capitulo penultimo precedente, y hagase la torta del modo obredicho.

Para hazer torta de bisaltos secos, y otras legumbres.

TOmenfe los bisaltos secos, que ayan estado a remojo, y haganfe cozer, y en estando cozidos saquense del caldo, y majense en el mortero, y por cada libra dellos quatro onças de almendras dulces majadas con ellos, y cuellense por el colador, y añadaseles vn poco de su caldo gordo, y quatro onças de cebollas picadas fritas, y vn manojo de yeruas picadas, y quatro onças de passas de Corinto limpias, y vna onça de pimienta, media onça de canela, seys onças de açucar, buena cosa de açafran: hagase la torta con dos hojuelas, y cuezase al horno, ò debaxo del tiesto, y en estando casi cozida, hagase la corteza de açucar, yagua rosada. Desta propia manera se puede hazer de los garuãos secos, frisoles, lentejas, y de las hauas,

Ff 2

auien-

Viandas Quaresmales

auiendolas cozido de la sobredicha manera.

Para hazer torta de garuanços quebrantados.

TOmenle los garuanços quebrātados limpios, y bien lauados, y cozidos con agua y azeyte, y en estando cozidos, passense por cedazo, y por cada libra de la dicha pasta añadale dos onças de piñones majados (en Italia les ponen vna fruta llamada mostachioles, y yeruas picadas, vnas pocas de cebollas fritas, y vna onça entre pimieta y canela, y ocho onças de açucar, vn poco de maçapan, y tres onças de azeyte de almendras, para conseruarla xugosa. Despues tengase la tortera vntada con azeyte, con vna hojuela de pasta algo grueffa, y pongale la composicion en la tortera, y cubrase con otra hojuela hecha a zelozia, ò otras labores, y hágase cozer en el horno, ò debaxo del tiesto, haziendole corteza, y siruase caliente. De la propia manera se puede hazer de las ouas quebrantadas.

Para hazer torta de leche de almendras

TOmes vna libra de almendras dulces, y majese en el mortero, cō vna libra de açucar, y cinco onças de harina de almidon, y quatro onças de piñonada: destēplense las dichas materias con libra y media de caldo de Luz

no muy

5 muy salado, y con tres onças de agua rosa-
da, si estuviere bien majado, no aurà para que
assarlo por cedaço. Ponganse todas estas co-
sas en vna caçuela, y hagase cozer la dicha cõ-
poficion, mezclandola de contino con vna cu-
chara de madera, y en comenzando a tomar
buerpo, quitesse del fuego, y dexesse enfriar, y
hagase torta con dos hojuelas, de la manera q̃
haze la presedẽte. Puedese tambien poner la
compoficion en la tortera sin ser cozida: mas
porque no tenga el olor de la harina, se haze
primero cozer, y queriẽdo variar la tortera de
olor, pongase con canela, y açafra, y passas,
saldra amarilla: y queriendola verde: como de
spinacas: y la tal torta se sirue caliente, y fria.
La dicha compoficion, quando esta cozida en
la caçuela, se puede seruir por escudilla, con
açucar, y canela por encima.

*Para hazer torta de almidon en dia de
Quaresma.*

TOmese vna libra de pasta de maçapan ma-
jada, y tres onças de piñonada, y quatro
onças de almẽdras, y açucar, y mezclese todo
juto cõ tres onças de agua rosada, y desta com-
poficiõ se hara torta, guardando el ordẽ de ha-
zer la hojuela en la tortera vntada cõ azeyte de
almẽdras dulces, y por encima cubrirla cõ otra
hojuela hecha a zelofia, hagase cozer al hor-

Ff 3 no,

Viandas Quaresmales

no,ò debaxo del tieſto, y ſiruaſe caliète, o fria,
a beneplacito, con açucar, y agua roſada por
encima.

*Para hazer torta de ma;apan, y de varias
compoſiciones.*

TOmefe vna libra de almendras dulces mō
dadas, quatro onças de piñonada, vna li
bra de açucar, y majefe todo juntamente con
tres onças de agua roſada, y deſta compoſici
haganſe tortillas grandes, o pequeñas, con l
hojuela de paſta hecha como ſe dira en el ſi
guiente capitulo cortadas con la bujeta, o co
el cañuto de maderá, y frianſe en el azeyte, y en
eſtando fritas, ſiruanſe caliètes con açucar po
encima. Deſta manera ſe pueden hazer torti
llitas de las compoſiciones de todas las coſtra
tas, y tortas ſobredichas.

*Para hazer flonزيلlos de pulpas de An
guillas frescas.*

TOmefe la Anguilla fresca deſollada y co
rada a ruedas, y aſada en el aſſador: part
ſe por medio a ruedas, y quiteſe la eſpina, y t
gaſe vna hojuela de paſta hecha de harina,
gua roſada, vino blanco, ſal, azeyte, o verda
rame

amente leche de piñons tibia, poluorizefe la Anguilla con pimieta açucar, y canela, clauos, y pongase dos, o tres pedaços sobre la dicha hojuela sutil, y larga vn palmo, y junto a la Anguilla passas, y vn poco de yeruabuena, y mayorana picadas, y arrollese la hojuela hàzia arriba, cogiendo dentro la Anguilla haziendo tres doblezes a modo de rosquillas y en auiedo hecho el flaonzillo, mojese la pasta, y peguese el vn cabo con el otro, para que no pueda salir la composicion, y de la vna, y otra vanda se le daran tres cortes con la bujeta: frianse en azeyte, y siruanse calientes con açucar por encima.

Para hazer fruta de farten para dia de Quaresma.

TOmese vna onça de leuadura, y vna libra de harina, y amassese cõ leche de piñones hecha con vn poco de vino blanco, y agua rosada, y agua comun tibia, y sal, y açucar, y azeyte, y para darle color vn poco de açafra, y en estado hecha la pasta no muy dura, hagase vna hojuela sutil, y della cortar todas las laborzillas que quisieren, doblandola primero, y frianse en azeyte, y en estando fritos, siruase en platos, con miel, y açucar por encima. De la propia pasta se pueden hazer buñuelos, la qual se puede tambien hazer con leche de piñones

Viandas Quaresmales

nes solamente con el vino, agua, azeyte, açúcar, y sal.

Para hazer pasta liquida, de la qual se pueden hazer tortitas, buñuelos, y otras frutas de farten.

TOmese la flor de la harina, y pongase en vn vaso de tierra vidriado, ò de tierra estañado, y amassese con agua, vino blanco, azeyte frio, y sal, y tiñase con açafrañ, y batase mucho con la cuchara de madera, de modo que venga a hazerse como vna cola derretida: despues tengase moldes de diuersas formas, y háganse calentar en el azeyte los dichos moldes, y mojenle en la dicha pasta, y bucluanle en azeyte, y luego despegara la pasta, y se cozera la fruta de farten en el azeyte, y en tomando color, laquese, y siruase con açucar por encima. Desta pasta se pueden hazer buñuelos de hojas de laurel, majadas en ella hojas de salvia, de borrajas, y de ramillos de romero, añadiendole passas remojadas en vino caliente, vna poca leuadura, y açucar, y auiendo estado la pasta en lugar caliente, sera mejor para hazer tortillas. Y toda suerte de tortitas quiere seruirse caliente con açucar y miel por encima.

Pa.

Para hazer vna pasta liquida, dela qual se podran hazer diuersas suertes de tortillas fritas

TOmese vna libra de almendras dulces: y majense en el mortero, y destemplense cō tres libras de agua tibia, y hagase calentar la dicha leche, despues tenganse dos onças de leuadura destemplada con agua tibia, y ponganse en la leche de almendras, con vna poca de sal, y quatro onças de açucar, y ocho onças de vino blanco, y quatro onças de azeyte, y dos libras de la flor de la harina, y vn poco de açafrà para darle color y batase la dicha pasta por media hora con la cuchara de madera, dexese reposar en lugar caliente por tres horas, buelua-se a batir otra vez con la cuchara, cubrase el vaso, y por media hora pongase à vn calor templado, y buelua-se a batir la pasta otra vez, y hagase la prueua en el azeyte caliente, y si la tal pasta se hinchar e tendra perfeccion y sino buelua-se a batir, y dexe la reposar. Despues con la cuchara se haran las tortillas, ò buñuelos, grandes, ò pequeños, como quisieren, y en estando cozidos siruans e calientes con açucar por encima, y desta manera de pasta se pueden hazer tortillas de Sardos, Anchouas, tajadas de mãçana, y d calabaças, y de puerros blãcos cozidos

Ff 5

y de

Viandas Quaresmales

y de colas de Calamares hervidos, de hojas de salvia, y otras materias. Puede se tambien hazer la pasta sin leche de almendras con agua tibia sola, y mas harina.

Para hazer tortillas de arroz.

TOmese vna tortilla de arroz limpio, y láuese con muchas aguas, y pongase al fuego con tanta agua fria, que lo cubra y en auiciéndose embeuido el agua, tengase leche hecha de vna libra de almendras, y media libra de açúcar, y pongase dentro la mitad, añadiendole lo restante poco a poco, hasta tanto que esté bien cozido, y durillo, y en estando cozido se esté dera sobre vn tablero, y dexarse ha enxugar por si mismo: tomese despues, y haganse pelotillas, y embueluase en vna pasta liquida hecha de la flor de la harina, agua, sal, y vino blanco, y frianse en el azeyte, y siruense calientes con açúcar por encima. Puede se hazer de otra manera en estando enxuto el arroz, majese en el mortero, y añadase con el vn migajon de pan, embeuido en el caldo en que se cozio el arroz: hagase despues pelotas como está dicho, y embueluase con la flor de la harina, y frianse en el azeyte, y siruense calientes con açúcar por encima.

Para

Para hazer fruta de sartén cō la geringa.

TOmese vna libra de agua clara, y media libra de vino, quatro onças de azeyte, dos onças de açucar, vna onça de leuadura destemplado con agua clara, vna poca de sal, y açafrañ, y hagase todo juntamente hervir en vna caçuela, y estando hiruiendo tomese flor de harina, y pongase dentro poco a poco, mezclandola con la cuchara de madera, hasta tanto q̃ se haga solida: saquese, y majese en el mortero por vn quarto de hora, y si la dicha pasta fuere demasiadamēte espessa, añadasele vn poco de vino, y azeyte, y despues tengase vna sartén con azeyte de oliuas bueno caliente, y pongase la dicha massa en la geringa, y háganla passar de manera que cayga sobre el azeyte, y desta manera se pueden hazer muchas labores de la dicha massa, las quales en estando cozidas siruase con açucar por encima. Tambien se puedē hazer sin la geringa, con estender la pasta a modo de rosquillas, mojando la mano con buen azeyte sin poner harina al menearla.

Para hazer varias suertes de bizcochos.

TOmense dos libras de migajon de pã blāco, y hagase bizcochar, y majese en el mortero, passandolo por el cedazo, de mauera
que

Viandas Quaresmales

que se pare como harina, y a cada libra de bizcocho pasado por cedazo, otra tanta flor de harina, y dos libras y media de açúcar fino pasado, quatro onças de lauadura majada en el mortero destemplada con quinze huevos frescos, y despues mezclandolo todo juntamente, con tres quartos de anís crudo molido, reducido en poluos, quatro onças de agua rosada, y mezclado, y bien batido todo juntamente, de tal suerte que venga a ser como vna pasta de hazer tortillas, dexese reposar por dos horas en lugar caliente, y batafe otra vez, añadiendole otros quatro huevos, y vna onça de sal, y dexese reposar por espacio de otra hora, despues tenganse las torteras vntadas con manteca de vacas, y pongase dentro la dicha composicion, vn dedo de alto, y pógase en el horno que no esté muy caliente, y dexese alli hasta que venga a estar del todo enxuto, saquele despues, y con vn cuchillo delgado cortese a quadros largos, gruesos, ò sutiles a beneplacito, y en estando cortados ponganse en las torteras de maza pan estendidos con el papel debaxo, y bueluanse al horno, que téga vn calor templadísimo, y dexarsehan alli por media hora, reboluendolos muchas vezes hasta tanto que esten solidos. y para conseruarlos blancos, y tenganse cubiertos con vn papel de estraga. En esta composicion en lugar de la harina de trigo se puede poner otra tanta de almidon, pero con mas leuadu

leuadura, y mas huevos. Puedense tambien los
lichos biscochos hazer con la flor dela harina,
huevos, açucar, flor de culantro, y almizcle, y
en lugar de la harina se pueden hazer con pan
blanco bizcochado reduzido en poluos, hue-
uos, açucar y leuadura; y quando los pondran
en la tortera para cozerlos en lugar de vntar-
la, se pueden poner obleas.

DE COMO SE HAN

de hazer yelos, y salsas de diuersas ma-
neras, para dias de carne, y de
Quaresma.

*Para hazer yelo con pies de ternera, y de
carnero.*

TOmenfe quarenta pies de carnero, y seys
manos de ternera frescas, y limpias del pe-
lo, y de toda inmundicia, y saquenseles los
hueffos, y partanse a pedaços, del tamaño de
vna nuez: lauenfe con muchas aguas claras, y
ponganfe en vna olla nueua, que aya estado pri-
mero a remojo, y no tenga mal olor, ò verda-
deramente en vn vaso de cobre estañado, en el
qual puedan caber seys açumbres, con tres aç-
umbres de vino bláco, y vna de agraz fresco,
y lo restante de agua clara, y hagase todo her-
uir a

Telo, y salsas

uir a fuego de carbon poco a poco lexos de la llama, espumandolo con vna cuchara de madera, y no de hierro, porque le da el color pardo, y el sabor amargo: y en auiendo hervido, y que se ayan consumido de las tres partes las dos hagase la prueua con vna taza desta manera. Pondrase vn poco de aquella decoccion en vn vaso de vidrio, y el vaso en el agua fria, o en lugar frio por media hora, y si la decoccion se quajare, y elare, saquese del fuego la olla, y passese la decoccion por el cedaço: y sino se elare, dexese hervir mas, y vayase haziendo otra vez la prueua, y en estando passada por el cedaço la decoccion: de manera que cayga en vn vaso de tierra, que sera mejor siempre que de cobre, aunque sea estañado, y con diligencia quitesele la gordura que tuuiere por encima, y despues se pondra en otra olla mas pequena limpia, y delicada, con vn quartillo de vinagre blâco, y dos onças de açucar, y onça y media de canela machacada, y tres quartos de pimienta machacado, y otro tanto gengibre blanco cortado menudo, vna nuez moscada quartada a quartos, y hagase todo hervir por medio quarto de hora, ponganse despues seys claras de huevos frescos batidos, dandoles vna buelta, y mezclando lo todo, y en subiendose las claras arriba, tengase vn manguito de lana, ò de lienço, como el que usan los boticarios para passar sus decocciones, y passarícha muchas vezes por el laquillo,

lo, ò manguito, hasta tanto que salga clara, y pongase en lugar fresco a congelar en vidrios, ò en platos, ò en otros vasos: y con este yelo se pueden cubrir pulpas de capones, y otras aues cozidas, o assadas, a beneplacito: y si quisieren que la decoccion del yelo salga menos gorda, tomense solamente los neruios, y las pieles de los pies, las quales ocuparan menos, y auran menester menos vino y vinagre, pero mas pies.

Para hazer yelo con pies, cabeças de cabritos, y pies, lomos, alas, y piernas de capones

Tomense quarenta pies, y quatro cabeças de cabritos, todo muy bien limpio de los pelos, y de toda inmundicia, y à los pies quitē seles las canillas, y a las cabeças los seslos, y los ojos y partanse en muchos pedaços: pongase despues veynte piés, y quato lomos con sus alas, y piernas de capones, los pies de los quales se cozeran con agua y sal, y despues se pondrá debaxo de la decoccion, como luego diremos. Quando todas estas cosas estuieren lauadas, y limpias, ponganse en vna olla de tierra algo menor que la del capitulo passado con dos açumbres de vino blanco dulce, y dos de agua, y vna de agraz, y haganse hervir hasta tanto que de las tres partes queden las dos, no descuydandose de espumarla, y hagase la prueua
con

Yelos y salsas

con vn vaso de vidrio, así como diximos en el capitulo passado, y pãssese por el cedaço: y para que quede mas clara, despues de auerla passado por el cedaço, quitesele la gordura, y añadasele vn quartillo de vinagre, con dos libras de açucar, onça y media de canela machacada, media onça entre pimieta y gengibre machacado, y hagase hervir en vna olla mas pequeña por medio quarto de hora, poniendo dentro seys claras de huevos frescos batidas, y en auiendo hervido, de manera que las claras se vayan arriba, cuelese la decoccion por el saquillo, como en el capitulo passado, y en estando colada, pongase en platos, ò en otros vasos, a congelar con las pulpas de los sobredichos capones debaxo.

Para hazer yelo de pies de carnero, y de ternera, del qual se podran rellenar diuersos moldes, y cascarras de huevos.

TOmense pies de carnero, y de ternera, y si fuere en el mes de Abril, y de Mayo, en lugar de los de carnero, tomense los de cordero, limpiense, bien de los pelos, saqnêles los huesos, y lauen se con muchas aguas, y ponganse a hervir en vn vaso de tierra, con tanto vino y agua que los cubra, y ha de auer ygual es partes de vino, y agua, y hagase cozer hasta tanto que

que la decoccion se aya consumido la mitad,
teniendo cuydado de espumarla, y en auiendo
hecho la prueua con el vaso de vidrio, elando
la decoccion algo mas que las passadas, saque
del fuego, y passese por cedaço, quitesele la
ordura, y pongase en vna olla, añadiendole vi
agre fuerte, y açucar molido, y claras de hue
os frescos batidos, y hagase heruir, y en su
uendose arriba las claras de los huevos, ten
ase aparejado el saquillo, en el qual aya pimiē
a canela molida, y gengibre majado, y passe
e muchas vezes la decoccion assi caliente, ha
ta tanto que esté clara. Puedense tambien
poner en el saquillo con las otras especias,
uez moscada, y clauos, y en auendose passa
do hagase la prueua: porque requiere tener
nas del suaue que de lo agrio, y dexese estar en
vn vaso de tierra hasta tanto que aya perdido
el calor, y queriendo henchir moldes de cera,
ò de estaño, vntense los moldes con azeyte
de almendras dulces, rezien hecho, y hinchán
se del lleno, antes frio que caliente: porque si
fuesse caliente, quitaria el azeyte de los mol
des, y no se podria desapegar: pero queriendo
henchir vasos de vidrio, ò cañoncillos quadra
dos de hierro blanco, ò cascaras de huevos, pō
gase tibia y en estando llenos los dichos va
sos, se pondra a congelar en lugar fresco, y que
riendolos de varias colores, en vn mismo vaso,
o en las cascaras de huevos, pongase vna par-

Yelos , y salsas

te de vn color, y dexese cōgelar, y sobre aquel pongase vn poco de yelo blāco hecho de agua con leche de almendras, ò harina de almidon, y en estando el blanco congelado , pongase e otro color frio encima, porque si estuviere caliente derretira los otros. Este mismo modo se puede tener en todos los otros moldes, exceptando los de cera y estaño , y siēpre que entre estos colores estuviere el blanco, parecera mejor. Este yelo se puede passar por la xeringa, y quando huuiere yelo de muchas colores mezclados juntamente, y despues passados por xeringa , se pueden hazer piñas , cruces, y otras labores.

Para hazer yelos de quixadas , hozicos, orejas , y pies de puerco.

TOmense veynte pies de puerco , y seys libras de palejos , quitandoles la gordura, y que sean frescos , quatro hozicos , y quatro orejas , lauense, limpiense, y haganse heruir en vna olla con tres açūbres de vino blāco, tres de agua, y media de vinagre, mas ò menos, a buen juyzio, y en estando espumado con vna cuchara de madera , se pondra vna poca de sal , vna onça de pimienta machacada, vna de gēgibre, y dos nuzes moscadas , y hagase heruir todo jūto, y quando las orejas y los hozicos estaran
casi

de diuersas maneras. 240

si cozidos, saquense, y acabense de cozer en otro vaso con vino, vinagre, pimienta, y buena cosa de sal, para que sean mas sabrosas y en estando cozida la decoccion, se hara la prucua, como en los demas capitulos q̄ hemos dicho, se le quitara toda la gordura con vna cuchara de madera, y passarseha la decoccion por el cazo, y en auiendo passado, se pondran dos libras y media de açucar, media libra de miel, y ocho claras de huevos bien batidas, haziendo boatar el hervor, como està dicho en los otros capitulos, passandola tambien por el saquillo: y engáse a punto las orejas, y los hozicos partidos a pedaços, y acomodados con destreza en platos de los quales està cubierto el hondo con tres dedos de yelo cōgelado, y despues rehinhanse los platos de yelo frio, de modo q̄ queden en las orejas, y los hozicos entre el vn yelo y el otro, y entremedias del yelo con las orejas, los hozicos se podran poner otros pies, sacándolos antes de acabarse de cozer, como hemos dicho de las orejas. Cōuiene que el plato sea hondo, como vna albornia, y queriēdo desmenuar de elado el yelo sacarlo del plato, hagase calentrar el plato sobre agua tibia, y en comenzando a tomar calor el yelo, rebueluase sobre otro plato mas grande, y si quisieren se pueden poner entre los pies, orejas, y hozicos, almendras mondadas. Esta manera de yelo requiere saber a agio, y picar de especias.

Gg 2

Para

Telos , y salsas

*Para hazer yelo de pies, hozicos , y orejas
de puercos , entremezclados con taja-
das de carne salada , hecha la decoc-
cion de la manera sobre dicha.*

D Espues de auer hecho la decoccion tēga-
se seys orejas , y quatro hozicos de puer-
cos cozidos en vino, vinagre, y agua con espe-
cias, es a saber , pimienta, canela, clauos , nuez
moscada, gengibre, buena cosa de sal: y en otra
olla cuezante quatro çanahorias coloradas, cō
vino, vinagre, agua y pimiēta, y en estando co-
zidas las dichas orejas, y hozicos, se sacarā de-
xādolos enfriar vn poco sobre vn tablero, ha-
ra tanto que se corten con vn cuchillo a modo
de agujetas: y hagase lo mismo de las çanaho-
rias, y vayanse juntando tres listas de orejas, y
vna de çanahorias , y con ellas se pondrán flo-
recillas de hinojo seco , y pimienta majada, y
vn pecho de capon cozido, cortado como lo
hozicos, y estando todo acomodado junto ,
modo de vn hazezillo, se pondra en vn lienço
ò en estameña, y se torcera muchas vezes par-
que tome forma de salchichon, y atese con hi-
lo bramante , dexandolo colgado al sereno ,
quando lo quisieren aparejar para comer, ten-
gase vnos quadrados de hierro blanco, ò vn
caçoli

de diuersas maneras. 241

caçolillas de tierra redondas medias del yelo congelado , y desatefe el dicho salchichon del paño, cortandolo de traues a tajadas delgadas, ò gruessas, à beneplacito, y acomodense las dichas tajadas en las dichas caçolillas , ò en platos , ò en otros vasos mas acomodados , con otro tanto yelo por encima , de modo que las tajadas queden entre vn yelo, y otro , y en estando elado , si lo quisieren sacar de los vasos, se guarde el orden ya dicho del agua tibia: mas queriendolo hazer de otra manera, hagafe cozer el pecho del capon con los hozicos , y las orejas y despues de todo cozido, cortese menudo como dados , y hagafe lo propio de las çanahorias , y con estas materias mezclense almendras mondadas , y antes que pierda el calor, mezclese todo juntamente, con pimienta, canela , y clauos , y nuez molcada , flor de hinojo, vn poco de vinagre rosado, y luego póngase en vn paño sutil , y guardese en lo demas todo el orden sobredicho.

Para hazer yelo clarificado de pescados maritimos, y agua dulce.

DE los pescados maritimos tomese el Cògrío , el Robalo, y la Ombrina , y de los de agua dulce , la Anguilla, el Luz , la Tenca, y la Rana , y cada vno destos pescados así viuo

Gg 3

fin ser

Yelos, y salsas

sin ser escamado, limpiefe de sus interiores, lávese, quítese le los dientes, y las alillas, y pongase en vn vaso con tanta agua, y vino que quede dos dedos cubierto, y vn poco de agraz claro, y hagase heruir hasta tanto que esté bien espumado, y pongase despues pimienta, y canela molida, a discrecion, segun la cantidad del pescado, y hagase acabar de cozer, y deshagase el pescado con la cuchara de madera, que esté muy bien deshecho, pero aduértase, que no hierua muy apriesa, ni sea muy salado, y hagase la prueua en el vaso de vidrio como en el yelo de carnero y en estando cozido dexese todo repolar con vn poco de vinagre bláco por media hora, y despues passese por el cedaço, por estameña, y saquese con diligencia la gordura que huíere encima, y hagase la prueua, que no sea muy salado, y tenga punto de agrio, y pique de especias, porque esta manera de yelo no pide açucar: ponganse despues las claras de los huevos, y hagase heruir con la decoccio hasta tanto que las dichas claras vengán arriba y despues passese por el saquillo muchas vezes hasta tanto que sea claro, y pongase con pulpas de Anguillas en platos, ò en otros vasos en lugar bien frío a congelar, y en este yelo se pueden poner dentro almendras mondadas, piñones remojados en agua fría. Queriendo dar color a todos los sobredichos yelos claros, se dara el amarillo con açafrañ,

ui con çanahorias que ayan estado en vina-
re, y con el torna sol se da el rojo, y los demas
flores.

Para hazer gelea de membrillos.

TOmenfe los membrillos mançaniles fres-
cos, que son mejores, y mas xugosos que
los mançanas, y limpiense muy bien con vn pa-
ño sin mōdarlos: quarteense, y saquenseles sola-
mente los granillos, y el coraçon duro de den-
tro, y pongáse en vna caçuela, con tanta agua
clara que los cubra bien, y haganse heruir a fue-
go lento de carbon hasta tanto que esten bien
cozidos, y se deshagan, aduirtiendо que no se
han de yr mezclando, y que se han de esprimir
con vna cuchara de madera, ò de plata: cuelese
despues aquella decoccion con vna estameña,
ò verdaderamente con vna seruilleta blanca, es-
primiendola vn poco, y por cada libra de de-
cocciō pōgase vna libra d̃ açucar fino, y hagase
todo heruir a fuego léto, hasta tãto q̃ se yele, ha-
ziendo la prueua en vn plato redódo d̃ estaño.

*Para hazer salsa vulgarmente llamada
galantina.*

TOmesse vna libra d̃ passas de Corinto, maje
se en el mortero cō seys yemas d̃ huenos
Gg 4 duros,

Yelos, y salsas

duros, tres onças de pan tostado sobre las brasas remojado con vinagre rosado, y destempleado se todo esto con seys onças de maluasía, y quatro de çumo de agraz, y passese por el cedaço, ò por estameña, añadiendole vna libra de açucar, tres onças de çumo de naranjas del sabor suauue, media onça de canela molida, vna onça entre pimentia y clauos, y nuez moscada, molido, y en auindola passado deseñe vna calda en la caçuela, y despues dexese enfriar, y en estando fria siruase por salsa con açucar y canela por encima, pero queriendo cubrir aues, y caças assadas en el assador, hagase mas clara con vn poco de caldo de carne que no tenga grassa.

Para hazer vna pebrada que pueda seruir como la salsa precedente.

TOmese vna libra de pan rallado, ò verdaderamente vn migajon de pan tostado sobre las brasas, y pongase en vna olla, con ocho onças de vino cozido, y vna libra de caldo magro de carne, ò agua, y quatro onças de vinagre, y vna onça de canela, y vna onça entre canela clauos, nuez moscada, y gengibre molido, y hase cozer, y en estando cozido passese por el cedaço, ò por estameña, añadiendole seys onças de açucar, y tres onças de maluasía, y hagase

otra vez heruir en vn caço, y despues la que
e, y dexese enfritar, y siruase por salsa con açu
ar y canela por encima, rociandola con agua
osada: y para cubrir aues y caças assadas en el
assador hagase mas clara cõ vn poco de caldo.

Para hazer salsa de Pauo.

TOmese vna libra de almendras dulces to-
stadas en la sarten, limpiése bien: y majése
en el mortero cõ vna libra de passas de Corinto
bien limpias, y ocho yemas de huevos duros,
si fuere dia de carne, seys higadillos de pollos
assados sobre las brasas, y en dia de ayuno higa-
do de pescado, y añadasele quatro onças de pã
costado remojado en vinagre, y en estando to-
do majado juntamente, destemplese con çumo
de agraz claro, y vn poco de caldo de carne, ò
de pescado, segun el dia fuerte: y pãsele por el
cedaço, ò por estameña, y despues pongase en
vna caçuela estañada, con vna libra de açucar,
tres quartos de canela majada, tres quartos en-
tre canela, clauos, y nuez moscada, y hagase co-
zer añadiendo vn poco de çumo de naranjas,
y en estando cozido dexese enfriar, y siruase cõ
açucar y canela por encima, y no queriẽdo po-
ner carne de caldo, ni pescado, en su lugar pon-
gase maluasias: cõ esta salsa se pueden cubrir los
assados, y desta manera se haze la salsa llamada
bastarda, añadiendole mas especias.

Gg 5

Para

Telos, y salsas

Para hazer salsas de passas, y otras materias.

MAjese en el mortero vna libra de passas con seys onças de pan tostado i emojado en vino tinto, y vinagre, y tres onças de auellanas mondadas, y en estando todo majado juntamente, destemplese con el mismo vino tinto, y vinagre, y pasese por el cedaço, y en estando pasado, pongase en vna caçuela estañada, y añádasele canela, pimienta, clauos, nuez moscada todo molido, y entre todo venga a ser vna onça, pero mas de canela, que de las otras especias, y hagase cozer con vn poco de maluasía, y çumo de naranjas, y en estando cozido siruase caliëte, cõ açucar y canela por encima.

Para hazer salsa de almendras mondadas.

MAjense en el mortero vna libra de almendras dulces mondadas, con seys onças de migajon de pan remojado con çumo de agraz claro, y tres onças de piñonada, y seys yemas de huevos crudas, y en estando todo majado destéplese con çumo de narājas, y de agraz claro, y vn poco de vino moscatel, y pasese por el cedaço, y pongase en vna caçuela con vna libra de açucar, añadiendo en todo pimienta, clauos, canela, y nuez moscada molidas que

de diuersas maneras. 244

que entre todo sea onça y media , y la mayor
tâtidad de canela, y hagase cozer como la sal-
sa passada y firuase caliêre ò fria, à beneplacito,
con açucar , y canela por encima.

*Para hazer ajada con nuezes tiernas, y
almendras.*

TOmenfe seys onças de nuezes tiernas mō-
dadas, y quatro de almendras dulces fres-
cas, y seys diêtes de ajos cozidos. ò vno y me-
dio crudos, y majense en el mortero con qua-
tro onças de migajon de pan remojado cō cal-
do de carnero, ò de pescado q̃ no sea muy sala-
do , y en estando majadas pongase vn quarto
de gengibre molido. Si esta salsa estuuiere bien
majada, no ay paraque passarla , sino solamen-
te destêplarla con vno de los sobredichos cal-
dos, y si las nuezes fueren secas , haganse estar
a remojo en agua fria , hasta tanto que se ven-
ga a ablandar , y se puedan limpiar. Con la so-
bredicha salsa se pueden majar vnos pocos de
nabos, ò de coles crespas bien cōzidas en buen
caldo de carne , si fuere dia dello.

Para hazer vna salsa llamada nogada.

MAjense en el mortero vna libra de nuezes
que no sean rãcias, con seys onças de al-
mendras

Yelo, y salsas

mendras mondadas, y seys de migajon de pan remojado con caldo de carne, ò de pescado, y tres dientes de ajos, y en estando todo majado destemplese con vno de los dichos caldos, y sin passarlo pongase en la caçuela con vna onça de especias dulces, y vn poco de açafrañ, y vn poco de romero, yeruabuena, y mayorana picadas menudas, y hagase a todo dar vn heruor en la caçuela, y en estando cozida, siruase caliente, ò fria a beneplacito. Esta salsa suele ser ordinaria para cubrir ranas frias, ò caracoles, ò algunos pescados cozidos en agua, y se pueden tambiẽ cubrir las assaduras de ternera fritas.

Para hazer salsa de çumo de granadas.

TOmese libra y media de çumo de granadas clarificado, y vna libra de açucar, y hagase todo heruir a fuego lento de carbon, hasta tanto que estuuiere cozido, y sobre todo e açucar sea fino, y hagase heruir poco a poco cõseruarseha despues en vnos vasos de vidrio ò de tierra vidriados.

Para hazer salsa de vuas roxas.

TOmense las vuas rojas, desgranense, la-
uense, y tomese lo mejor, y haganse her-
uir con tanta agua clara que las cubra tres de-
dos

de diuersas maneras. 245

os, hasta tanto que rebienten los granos, y
assese la decoccion assi caliente por el cedaço
bueluase a passar por vn saquillo de raxeta
lãca, hasta tanto que salga clara, como vn ru-
do, y por cada libra de decoccion passada, pon-
ase catorze onças de açucar, y hagase hervir
poco a poco con la carne, mezclandola de cõ-
mo por respeto del açucar, que facilmente se
quemaria. El qual cuydado se ha de tener en to-
das las demas salsas: y en auiendo hervido por
media hora, hagase la prueua, y si començare a
pegarse, saquese luego, y pōgase en vn vazo vi-
triado, y quãdo se aura enfriado se podra po-
ner en vidrios, porque facilmente se congela, y
tanto que se puede antes llamar yelo que salsa.

*Para hazer salsa del cuerpo de las dichas
vuas.*

TOmese aquella parte q̃ quedara en el ceda-
ço, y hagase hervir por media hora con a-
gua y vino en vna caçuela, y passese por el ce-
daço, poniendole açucar, y vn poco de sal, y
especies dulces, y siruase a beneplacito.

Para hazer salsa Real.

TOmenfe tres libras de açucar fino, y dos
quartillos de vinagre blanco sin rosas, y
vn quartillo de vino blanco, vn poco de conela
entera,

Yelos, y salsas

entera, y hagase hervir todo junto en vna olla nueva vidriada hasta tanto que estè cozida, y régase cubierta la olla, que no pueda respirar, y conocerse ha si està cozida poniendo vna poca sobre vn plato, y si estuviere cozida, la señal fera, que en cayendo la gota se quaje, de manera que tocandola con la mano no se deshaga. Siuarse despues fria, y tengase cuydado de que no se queme. Al tiempo del cozer se le puede añadir nuez moscada y clauos, y en lugar de la olla se pude hazer en caçuela.

Para hazer salsa de çumo de membrillos.

R Allese el membrillo ligeramente, sin mondarlo, con vn rallo, y pongase dentro de la estameña, y estrujese, hasta tanto que aya dado todo el çumo, y pongase en vna redoma, hasta tanto que lo mas el pesso se vaya a lo hondo, y tomese la parte mas clara, y pongase en vna caçuela, ò olla vidriada, y por cada libra de çumo ponganse ocho onças de açucar, y dos onças de vinagre, y vna onça de vino de San Martin, y hagase cozer de la manera que se cueze la salsa real sobreescrita, cõ vn quarto de canela entera, media nuez moscada, y quatro clauos.

Para hazer salsa de çumo de mançanas.

de diuersas maneras. 246

TOmenfe las mançanas, y fin mondarlas, ralienfe y faquese el çumo dellas, como he-
mos dicho del membrillo: añadasele vn poco
de vinagre, y de vino blanco; y tomese la parte
mas clara, y por cada libra de çumo pōgāse o-
cho onças de açucar, y cuezase como el çumo
de los membrillos, con las mismas especias.

*Para hazer salsa de çumo de naranjas, y li-
monzillos.*

TOmenfe quatro onças de çumo de limon-
zillos, y vna libra de çumo fuerte de nara-
jas, y pongase a heruir la parte mas clara en v-
na libra de açucar fino, y vn quarto de capela
entera, y dos clauos, coziéndolo como el del ca-
pitulo del çumo de granadas, hasta tanto que
de tres partes se ayan consumido las dos.

Para hazer salsa de agraz frescos.

TOmenfe quatro libras de agrazones des-
granense, y lauense, y haganse cozer con
vna taça de agraz nuevo colado, añadiendole
vna libra de açucar, y vn migajon de pan enxu-
co, dos onças de vinagre fuerte, y vn quarto de
canela entera, y dos clauos, y en estando todo
bien cozido passeie por estameña. Esta salsa se
sirue fria, y se gastara presto.

Para

Telos, y salsas

Para hazer salsa verde.

TOmese peregil, cimas de espinacas, hazederas, pimpinela: y vn poco de yeruabueda, y piquele todo menudo, y majese en el mortero con tajadillas de pan tostado. Puedenle poner almendras, ò auellanas: pero sin ellas sale mas verde: y en estando majado todo, añadasele pimienta, y sal, destemplandola con vinagre, y si estuviere bien majada, no aura para q̃ passarla. De la propia manera se haze de los panos tiernos de las vides.

Para hazer salsa de vuas negras.

TOmenle los razimos de vuas negras que tienen los granos tieffos, y los peçones roxos, de granenle y ponganse a hervir en la caçuela a fuego lento, despues tomese aquel çumo que auran hecho las vuas, y cuelese por vna estameña, y por cada libra de çumo tomenle ocho onças de açucar fino, y hagase hervir en vna caçuela, espumandolo, y a lo vltimo se le añadira vn poco de sal, y canela entera, y hagale hervir a fuego lento, y en estando cozi do conseruese en vasos de vidrio, ò vidriado.

Para hazer mostaça suaua.

Tom

de diuersas maneras. 247

TOmese vna libra de salsa de vuas, y otra de membrillos cozidos en vino, y açucar, quatro onças de mançanas cozidas en vino, y açucar, tres onças de cortezas de naranjas conitadas, tres onças de cortezas de limonzillos confitados, y media onça de nuez moscada cõitada, y majense todas las confituras con el membrillo, y con las mançanas en el mortero, y estando todas estas cosas majadas, se passaran por el cedaço juntamente con el çumo de las vuas, y se añadiran tres onças de mostaça, mas, o menos segun la quifieren fuerte, y en estando passada, se le pondra vn poco de sal, y açucar fino molido, media onça de canela, y vn quarto de clauos todo molido, y no queriẽdo majar las confituras, piquense menudas, y no auiendo çumo de vuas, se puede hazer sin el, tomando mas membrillos, y mançanas cozidas, como està dicho.

Para hazer salsa de membrillos con çumo de naranjas.

TOmese vna libra de membrillos mondados, y limpios del coraçon, y otra libra de açucar fino molido, y media de agua clara, y hagase cozer el membrillo cortado a pedaços, y en estando cozido el mēbrillo, hagase la prueua de la decoccion, y si haze la gota, que no
Hh corre,

Telo, y salsas

corre, ni tocandola se rompe, saquese el membrillo, y ponganse en la decoccion tres onças de zumo de naranjas, y hagaseles dar vn hervor, espumandolo solo vna vez con la cuchara de madera, o de plata, y saquese despues, y firuase frio. Puede ser poner juntamente al cozer vna raja de canela entera, y dos clauos, conseruase en vasos vidriados, y dura vn año, y viene a ser a modo de xalea: pero si lo quisieren con cuerpo, passese los pedaços de membrillo cozidos por el cedazo, con la misma decoccion, añadiendo pimienta, clauos, canela, y nuez moscada todo molido.

Para acomodar las guindas en xalea.

TOmense diez libras de guindas frescas: cogidas. El propio dia, que no esten golpeadas, y dexeseles la mitad del peçon, y atense a manogitos, a diez por manojo, y tengase vna cazuela con vna libra de agua clara, y pongase dentro las dichas guindas, y en comenzando a calentarse ponganse dentro diez libras de azucar fino molido passado por cedazo, y hagase hervir poco a poco, espumandolo con la cuchara, y en auiendo rebentado las guindas (y seran todas de vn color) saquense, y ponganse en vn plato, y dexense escurrir, y hagase hervir la decoccion de por si, hasta que tome punto, no faltando de espumarla, y hazer la prueba en

para enfermos.

248

el plato, y si hiziere la gota que tocandola no
se rompiere, saquese del fuego, y despues aten-
de los manojos de las guindas, y acomodense
en vidrios, o en platos de plata, con la decoc-
cion por encima, la qual sea ribia, y ponganse
en lugar fresco a congelar. Desta manera se pue-
den acomodar las cerezas, y en la decoccion se
pueden cozer las ciruelas Damascenas frescas.

TABLERO DE CO-

*zina, para conualecientes y en-
fermos.*

*Para hazer caldos perfectos, y destila-
dos, tanto de aues, como de
otras carnes.*

Para hazer caldo perfecto de capon.

TOmese vn capon carnudo, y no repasta-
do, que sea de media edad, ni muy joven,
ni demasiadamente viejo, porque el joven no
es de aquella sustancia, y el viejo es demasiada-
mente duro, y se gasta mas tiempo en sacar
el caldo, y se consume el caldo antes de ser co-
cido el capon, y si le quiere añadir agua, no
vale nada. En acabando pues de matar vn ca-
pon de media edad (porque quanto mas ha
Hh 2 que

Tratado

que es muerto, tanto menos fuerça tiene el co-
sumado) y en auriendole limpiado de sus inte-
riores, se cortara a pedaços, lauarsehan con v-
na agua sola sin esprimirlos, poniendo los di-
chos pedaços en vna olla de tierra vidria-
da, y esten cubiertos de agua quatro dedos por
encima: hagase hervir a poco fuego, y espume
se con diligencia, y despues cubrase la olla con
vna cobertera de tierra, atapandola al rededor
con massa, de manera que no pueda salir el ba-
ho, y pongase despues la olla encima de las bra-
sas lexos de la llama, con vn ladrillo sobre la co-
bertera, ò con otro contrapeso, para que al tie-
po del hervir no leuante la cobertera, haga-
se hervir poco a poco tres horas mas ò me-
nos, segun fuere viejo el capon: ha de menguar
de tres partes las dos, para ser bueno, mas par-
yr al seguro, y no auer de descubrir tantas ve-
zes la olla, ponganse los pies del capon en otra
olla, y haganse hervir con agua, teniendo tam-
bien atapado el vaso, y quando los pies estar
cozidos: entonces el caldo sera bien consuma-
do, y sera hecho, y cuelese por el cedaço, ò por
la estameña: dese a beuer con açucar, y otras
materias, segun ordenare el medico.

*Para hazer caldo con gallinas, y capone
de otra manera, y con breuedad.*

T

Tómese el capon de la bondad y tamaño del passado, y muerto del dia, de la misma manera cortese à pedaços, los mas pequeños que se pudiere, y con vna sola agua quitele la sangre, y pongase en la olla con menos agua que el passado, hagase hervir por vna hora, espumandola muy bien: saquense despues los pedaços, y ponganse en el mortero de armol, y deseles tres, ò quatro bueltas con la mano de mortero, y bueluase à hervir en la olla con el mismo caldo: espumense otra vez de vna espuma blanca que hara, añadiendo vn poco de canela, y hagase hervir por vna hora, teniendo estouada la olla sudado de la misma manera que la de arriba, y despues quando quisier darlo a beuer, ò hazer caldillo, se colara. No se habla de la sal, porque queda al aluedrio el que lo haze.

Para hazer caldo de capon sabroso.

Algunas vezes los medicos acostumbrañ recetar para los enfermos el guiente con mado. Tomese el capon cortado a pedaços, como està dicho, hagase hervir en vna olla à fuego lento hasta tanto que esté bien espumado: tengase la olla cubierta cō la cobertera, deandola hervir con vn poco de tozino q̃ no seaocio por vna hora (lo qual se haze para dar vn poco de gusto al caldo) saquesefuera el tozino,

Hh 3

y pon-

Tratado

y pógase medio quarto d onça d canela entera
y en auiedo heruido hasta auer cósumido mas
de la mitad, se colara por el cedaço, y deste ca
do se haran escudillas, porque es mas apropia
do para esso que para darlo à beuer.

*Para hazer caldo de las sobredichas au
con diuersas materias.*

TOmese el aue gorda, y carnuda sin hueso
cortese en muchos pedaquelos, pero so
bie todo sea muerta el propio dia, y en esta
do lauados con sola vna agua, se haran heru
en vna olla con vn pedaço de canela de la m
nera sobredicha, hasta tanto que aya mengu
do de las tres partes las dos: cuelese assi calie
te por el cedaço, y pongase por cada escudil
vna yema de huego fresco, y vna onça de aç
car, y çumo de naranjas, ò vn poco de agraz,
desse à beuer al conualeciente. Esto dizen
medicos que es de grande sustancia.

*Para hazer el caldo de las sobredichas
ues de otra manera.*

TOmese el aue cortada à pedaços, y lau
con vna agua sola: mezclense los peda
en vn grande plato con la gordura de la di
a

ue, y canela molida, y vn poco de agraz, y mai-
afia, y vnas passas de Corinto, y vn poco de
il y ponganse todas las dichas cosas en vna ca-
xa de pastel, hecha de la flor dela harina de hue-
os, y de agua, pongase a cozer en el horno, y
agase estar por vna hora, y vn quarto, saquese
del horno el pastel, y tomese del caldo que au-
da en la caxa, y cuelese por el colador, y deste
pueden hazer sopas con rebanadillas de pã:
uedese tambien beuer, y este caldo se llama
alcido.

*Para hazer vn caldo de capones de gran-
de sustancia reduzido en yelo.*

TOmense quatro capones carnudos joue-
nes, y sus cuellos bien limpios de la sangre
de sus pies y rodo, y cortese todo menudo jũta
cõ los huesos, y hagase heruir en vna o-
lla nueva, q̃ no tenga mal olor con tãta agua q̃
los cubra quatro dedos encima, espumandola
bien, y quando aura heruido tanto, q̃ aya men-
quado de tres partes las dos, se le quitara la
bordura, y se colara el caldo por la estameña, y
põdra a heruir sin la carne cõ vna raja de ca-
nela, y vna clara d̃ huego batida, y se passara mu-
chas vezes por la calceta, ò saquillo d̃ lana d̃ la
manera q̃ se passa el yelo, y pondrase en lugar
frio à clar en las tazas, hasta tanto que se aya

Hh 4

quaja-

Tratado

quajado, y aferrado, y quando se passara el dicho caldo, se le podra añadir vn poco de agraz y vn poco de açucar fino y sal, y se puede tambien hazer sin canela. En el Otoño se puede poner a heruir con el vn poco de membrillo, ò al tiepo del passarlo por el saquillo, y en auiendo se el caldo enfriado, se podra poner vn poco de çumo de granadas, el qual haze salir el yelo muy galano, y si le quisieren dar el color amarillo, se puede hazer cõ vn poco de açafra. Suelen ordenar los medicos este caldo para los conualecientes que padecen grandefed.

Para hazer yelo con leche de almendras, el qual se sirue en platos como la quajada, y sera de caldo de capon.

TOmese el caldo cozido de la manera sobredicha sin canela, dexese hasta que ay perdido el calor: tenganse despues aparejada seys onças de almendras dulces majadas con vna de harina de almidon blanco, y tres onça de açucar fino, destemplese con el dicho caldo y pãfese por el saquillo muchas vezes, y pongase en lugar frio en platos a congelar.

Para hazer caldo de pollos de gallina.

TOmense tres pollos machos, mas carnosos que gordos, y en acabandolos de m

ta

ar, desplumar y limpiar de sus interiores, cor-
teseles el cuello, y los pies, y así enteros lauen-
se con agua: cortense menudos sobre vn table-
ro de madera, que no sea de nogal, ponganse
en la alquitara sobredicha, y por el mismo or-
den, y no auiendo comodidad de hazerlo de
aquella manera, en estando majados los pollos
con los huesos ponganse en vna calabaza de
vidrio, que tenga la boca redonda, y estrecha,
y hagase heruir en el caldero, como diremos
en el capitulo siguiente, dexese heruir por qua-
tro horas, cuelese despues el consumado, el
qual estara algo turbio, y gordo, y podrase
quaxar, y encorporar con yemas de huevos
frescos, y darlo a beuer a quien lo huuiere me-
nester. De la propia manera se puede hazer de
perdizes, de faysanes, de gallinas de las Indias
muertas del propio dia, y aun de pulpa de ter-
nera fresca del dia.

Para hazer caldo de pulpas de capon.

TOmense las pulpas de dos, ò tres capones
muertos del dia, haganse cortar a peda-
celos, y tengase por vna hora en maluasía, en
caldo sin gordura frio, segun el orden que en
esto dieren los medicos, y con vna aguja enhi-
lada en seda carmesi, haganse muchos cosidos,
de quatro pedacillos por cosido, tengase des-
pues aparejada vna garrafa doble de vidro, ò

Hh 5vna

Tratado

una olla de alquitara, en la qual se pondran los cozidos al rededor por dedentro colgando del de arriba atandolos al cuello, de modo que no lleguen al hondo del suelo y despues taparfeha la boca con vn trapo blāco hecho muchos doblezes, lleno de estopa, de modo que no pueda espirar, y despues pongase en vn caldero en agua fria que no llegue con tres dedos a la boca de la olla: pondrate el caldero sobre las treuedes, con fuego debaxo, y pondrase vn peso sobre la boca de la olla, para assegurarla, que no la derribe el heruor del agua, o asegurese de otra manera que estuviere mejor, dexese hervir por tres horas, y para mas asegurarse tomese vn pie del dicho capon, y atado con vn hilo pongase a hervir en el caldero, y quando estuviere cozido el pie, y deshecho, entonces se podra sacar la olla, y con destreza se sacaran los cozidos. Tomese aquel licor que aura ydo al hondo, y dese al conualeciente, y si se huuiere de hazer en la garrafa de vidio, guardese el mismo orden, y atapese la boca con vn pergamino mojado, y en el caldero pongase heno o paja para conseruar la garrafa, porque no de en los lados del caldero, teniendo atado el cuello con dos hilos, porque no se vaya a vna y a otra parte.

Para hazer caldo de carne de ternera.

Tomese la punta del pecho con el hueso y la carne

carne de las canillas, rompidas juntamente con los huesos, y despedaçada en muchos bocadillos, pongase a hervir en vna olla con tanta agua que la cubra quatro dedos, y vn poco de sal, y hagase hervir hasta tanto que este bien espumado, despues rapese la olla con massa al rededor, como hemos dicho del capon, y en estando cozido, de modo que megue de tres partes las dos, y mas se colara por el cedazo, y deste caldo se podran hazer brodetes, y sopas, y se puede dar abeuer, segun la necesidad: y sino huuiesse las dichas partes de la ternera, tomase la pierna con su hueso, porque donde ay hueso siempre es mejor, pero aduertase que la ternera ha de ser muerta del dia.

Para hazer caldo de coyunturas de ternera, reduzido en yelo.

TOmense diez libras de coyunturas de ternera, es a saber desde el nudo de la rodilla hasta el otro nudo cortadas a muchos pedacos, lauense con muchas aguas, hagase cozer con agua que la cubra quatro dedos de ventaja, en vna olla vidriada, que no tenga mal olor, y sea nueva, y en estando bien espumado, añadasele vn poco de sal, cubrase la olla como hemos dicho, dexese hervir, hasta tanto que meguen de tres partes las dos, y para mas assegurarle, se puede

Tratado

puede hazer la prueua en vn vaso de vidrio, dexandolo astar en agua fria por media hora, y si el dicho caldo se congelare, quitarse la olla del fuego, y colarse en vn vaso de tierra por vn cedaço, quitesse despues la gordura diligentemente, de modo que el yelo quede limpio, pongase en vna olla mas pequena, con quatro claras de huevos frescas batidas, y media libra de açucar, si diere licencia el Medico, con vn poco de agraz, ò çumo da naranjas hagase levantar el heruor, y cuelese despues muchas vezes por el saquillo, hasta tanto que salga clara, como el ambar, y si quisieren darle color guardese el mismo orden que hemos dicho del capon.

Para hazer caldo de carnero llamado sulcido,

TOmese la pierna del carnero en acabando de morir, y cruda sin enmecharla, pógase en el assador, y hagase assar poco a poco, hasta tanto q̄ estè mas de medio assado, recogiendo el çumo que della yra cayendo, saquese del assador, y cortese caliente con vn plato debaxo, recogiendo el çumo que hiziere, y aquellas tajadas póganse en la prensa, y cō ella hagale dar el çumo que tuuieren en el plato, y assi caliente cuelese por el colador, ò por la estameña, y si estuviere frio, calientese, y despues pongase

hagase en vn vaso delicado , y limpio cō vn poco de açucar, y çumo de naranjas, y hagase heruir hasta tanto que mude el color, porque al principio estara como sangre , y asçai como se yra coziendo tornara de color leonado, y espesso: de ordinario se da este caldo a beuer. Tambien se hazen sopas en el , y para que tenga mayor sustancia, mandan los medicos que se le añada vna yema de huego.

Otra manera de caldo destilado singular para enfermos, y debelitados.

TOmen vna gallina bien pelada , limpia , y cortenla a pedaços, de manera que pueda caber por el cuello de vna redoma, y quebranta bien los huesos, de manera q̃ pueda biē salir la sustancia dellos , y desque sea dentro de la redoma, echaras a cada vna gallina vn vaso de agua y quinze, ò veynte clauos , y echarlo has todo dentro de la redoma, y despues ataparla has muy bin, de manera que no pueda salir ninguna cosa de la sustancia de las gallinas, con su massa hecha con agua rosada : despues has de tomar vna caldera llena de agua con vn mano de paxa de hordio, y de heno al suelo de la caldera, y sobre la paxa poner la redoma, y cozer al fuego, y heruiendo el agua de la caldera, heruira tãbien la redoma, y no sea rezio el hervor,

Tratado

nor, sino manso, y cueza desta manera tres horas y media, y quedara en la redoma razonable cantidad de caldo: y este caldo es singular para los que estan enfermos, y la paxa se ha de poner en la caldera, porque la redoma no toque en el suelo de la caldera, porque de otra manera hiruiendo la caldera, correria mucho peligro la redoma de quebrarse, y sino se quebrase, tomara el sabor de la caldera el caldo. Y si este caldo quieren hazer de mayor sustancia, para dolientes muy debilitados, y eticos, pueden echar como de pierna de carnero assado, y no mucho, sino algo mas de medio assado, dándole algunos cortes hasta que le lleguē al hueso, con vn cuchillo, y apretarla tiessamente entre dos tajadores, para que salga el xugo, y cayga sobre la escudilla del caldo sulcido, y echalle vn poco de agraz bien majado con vnas hojas de albahaca y es muy marauillosa cosa este caldo, y de muy grandissima sustancia. Y si le quereys hazer de muy mayor sustancia, que resucite los cuerpos medio finados, y que esten muy al cabo de la vida, echar en las brasas, o carbones vivos, cinquenta piezas de oro que sea muy fino, y quando estubiere muy encendidas las dichas piezas de oro sacralas con vnas tenazas bien limpias, y echalas en el caldo: si dos vezes, o tres lo hizieres, sera el caldo de mayor virtud, y quanto mas hagas, le multiplicara la virtud del. Este caldo es de tanta excelencia que

que no tiene precio, ni ni se puede estimar su valor.

Torta destilada para dolientes.

TAse de tomar vna gallina bien picada y bien limpia, y cortarla a pedaços, y picar sobre vn tajador huesos y todo, y despues de sea bien picada, mezcla con ella vn quarto de onça de canela, y otro quarto de onça de auos, y vn quarto de onça de sandalos blancos, y muscatelemos, y mas de vn vaso de agua de endrinas, y de borrajas, y todo esto biẽ mezclado y picado, sea puesto en vna ollica de barro vidriado, ò de vidrio, y destilese a fuego m̃a, y saldra vna agua muy clara: y esta agua es tan cordial, y tan singular, que tornara a un hombre de muerte a vida, y esta torta no se le de dar sino a los que no pueden comer.

Para hazer pisto de pulpas de capon.

Veriendo que el pisto sea sustancioso y blanco, tomense las pulpas del pecho del capon muerto del proprio dia medio cocido, quitandole quitado los niernos, y la piel, ajense en el mortero de marol liso, por que otra piedra no es tan buena para el proposito, y el marol, ni enxuga, ni tira para si como otras piedras. Y auiertase q̃ la mano de mortero

Tratado

tero no sea de madera amarga, como es el nogal, y otras: y majese con las mismas pulpas vn migajon de pan remojado en caldo sin gordura, en el qual se aya cozido el capon (el pan ha de ser turrado porque el pisto no tenga tanto olor de carne) pongase con el açucar fino, y destemplese cō el sobredicho caldo, y pasese por el cedaço: hagase despues calentar en vna olla sobre otra llena de agua çaliente, teniendo bien atapada la boca de la que tiene el pisto, y el hazerlo espesso, ò liquido, sera conforme a la necesidad. Podriase tambien hazer sin pan, y majar en el capon vnas pepitas de melon, ò almendras dulces, y por cada pecho de capon, se ha de poner dos onças de açucar, y quatro de almendras, ò media onça de pepitas de melon, para quitar el olor de la carne, se le podra dar vn hernor con vna poca de mayorana, el qual se añadira alla a lo vltimo, porque si hiruiess con el pisto, lo boluera negro.

Para hazer pisto de pollos cozidos en pastel.

TOmese el pecho del pollo carnudo, y n gordo, muerto del propio dia, cuezase en agua, y vn poco de sal hasta tanto que estè medio cozido, y majese en el mortero con vn migajon de pan tostado, ò remojado en cald

para enfermos.

255

Caldo magro, ò quatro almendras, y vna onça
de pepitas de melon, y tres onças de açucar, y
en estando todo majado, con el caldo magro
del dicho pollo destemplarseha, y si estuviere
bien majado, no sera menester passarlo, sino a-
ñadirle vnas passas de Corinto, y vn poco de
curno de naranjas, y pondrase todo en vna ca-
xa de pastel, tan gordo que pueda tener la di-
cha cõposicion, hagase cozer en el horno a po-
co fuego, ò debaxo d'l tiesto, sin ser cubierto el
pastel, porque basta que tenga vn poco de cuer-
po, y siruase caliẽte. Dela propia manera se pue-
de hazer de las pulpas de la polla, y del fayfan
assado, y de la ternera, y del carnero, y del ca-
brito assado, ò cozido.

Para hazer pisto de carne de ternera.

TOmense las pulpas de la carne de la terne-
ra aquellas que estã debaxo de la espalda,
y los lomillos, y haganse mas de medio cozer,
cõ q̃ sea la ternera muerta del proprio dia, por
que sea mas sustanciosa, majense en el mortero
con vn migajon de pan tostado, ò por tostar,
y en estando bien majado destemplarseha con
caldo magro de la misma ternera, y passarseha
por el cedaço, por el colador, y cuezase como
los demas. Desta manera se puede tambien ha-
zer de carne de carnero, ò de cabrito.

ii

Para

Tratado

Para hazer escudilla de pulpas de capon cozidas.

TOmense las pulpas del pecho del capon
cozidas con agua, y sal, y piquense con el
cuchillo menudamente con el gordo del riñon
de la ternera, ò del cabrito, y con yeruabuena
mayorana, hazederas, y pimpinela, y por cada
pecho dos yemas de huevos sin las claras, y cõ
las claras y con ellos se podra poner çumo de
agraz, y passas, y açucar, despues reduzgale la
dicha composicion a modo de vn requelõ, y
tengase vn buen caldo de capon gordo, que
hierua en vn vaso bien limpio, y pongale den-
tro la dicha composicion, y el caldo sea tanto,
que la composicion no se apegue a lo hondo,
hagase heuir por vna hora, poco mas, ò me-
nos, segun el fuego huuiere tenido cubierto el
vaso, y situalse caliente, con vn poco del mismo
caldo por encima.

Para hazer escudilla de assadura de ter- nera, o de cabrito, con pulpas de pecho de capon.

TOmense las pulpas de vn capon carnu-
do, que este medio assado en el assador
sin

sin los pellejos que tuuiere dentro, piquese cō el cuchillo, y juntamente la assadura, que estē medio cozida con agua, y el gordo del riñon de la ternera, ò de cabrito, con las sobredichas yeruezillas, añadiendole yemas de huevos frescos con la mitad de la clara, y açucar, y reduzgase la composicion a manera de vn requeson, ò deseñe otra forma, y hagase cozer con caldo gordo, y si quisieren poner agraz, podran, ò passas. Desta misma composicion se pueden hazer pasteles: pero entonces la composicion se haga mas liquida.

Para sudar, o estufar vn pollo.

TOmese el pollo que no sea muy manido, porque sea mas sustancioso, hagase heruir con caldo de capon, si quisieren que tenga mas sustancia pero si lo quisieren simplemente, hazgelo heruir a el solo con su cuello, y en estando casi cozido, se le podra añadir agraz entero, ò majuelas, y quando lo quisieren seruir, se le pondran dos yemas de huevos batidas, ò verdaderamente vnas yeruezillas cortadas menudas, con vn poco de leche de almédras, para hazer el pēso el caldo, pero en el Otoño, ò en el Inuierno, en lugar de agraz, se podrán ciruelas Damascanas, ò guindas secas, ò passas. Desta manera se puedē hazer los tordos gordos, y otro genero d'paxaros, y la assadura d'cabritos, y d'ternera cortada en pedacillos, y las tarinas d'cabrito.

Tratado

Para sudar, y estufar perdizes, y fayfanes.

TOmese el fayfan, ò la perdiz, que no sean viejas ni manidas, y limpia de sus interiores cotelese la cabeça, y los pies y pãfese por el hervor del agua, o por las brasas, tome se vna olla de cobre bien estañada, ò de tierra vidriada, con hueso de ternera, ò de vaca hecha pedacos, que tenga tuetano, lo qual se haze por darle sabor, pongase tanta agua que lo cubra tres dedos, con vna raxilla de canela entera, y buena cosa de sal, y algunos pedacillos de membrillo, y ciruelas, y guindas secas, y hagase hervir con la cobertera muy bien sellada, pero primero de sellarla, se le podra poner media copa de vino de San Martin, ò otro que sea bueno, con vn poco de vinagre, y açucar, todo esto segun el orden q̃ diere el medico, y hagase cozer sobre las brasas, lexos de la llama. Desta manera se puede tambien guisar la olla de Indias, y las pollas nuestras ordinarias, y qualquier ave buena,

Para estufar cabeças de cabritos.

TOmense las cabeças de los cabritos, peladas, limpias y blancas, así fuera como de otro, póngase en vna olla cō vn hueso de ternera

espedaçado que tenga tuerano, haganse hervir con tanta agua, que las cubra dos dedos con poco de sal: en estando espumadas, añadaseles vn poco de agra z claro, y vna poca de canela molida, haganse acabar de cozer, teniendo la olla atapada, que no pueda respirar, y con las dichas cabeçuelas se puede tambien cozer vn pedaço de calabaza, que no sea amarga, y al ultimo se le pueden añadir yeruezillas, y si estan ya asi calientes, con vn poco del mismo caldo por encima. Deste caldo se podra hazer pan estouado, y si quisiere hazer vn potaje de los ojos, orejas, y sessos, se guardara el orden que se tiene de los pies, y al ultimo se puede añadir, si quisiere, antes de servir, yemas de huenos frescos.

Para hazer albondiguillas de pecho de capon.

TOmese de la misma composicion que hemos dicho seys capitulos atras hablando de la escudilla de las pulpas del capon, y haga-se della albondiguillas, que sean antes quadradas que redondas, tengase despues vna tortera alta de lados, con el gordo del capon derretido dentro, y ponganse las albondiguillas dentro de la tortera, dandole fuego arriba y abaxo, y por arriba poco, reboluiendolas hasta tan

Tratado

to, que esten algo apretadas, y solidas, pongase despues en la tortera tanto caldo de capon teñido con açafran, que las cubra vn dedo por encima, dandoles el fuego arriba y abaxo, ha-ziendolas cozer a fuego lento, como esta dicho, y a lo vltimo añadasele vn poco de agraz claro, ò majuelas, y yeruezillas picadas.

Para hazer albondiguillas de higado, y pulpas de aues embueltas en redaño.

TOmese el pecho del capon, o de la gallina muerta del dia, crudo, o cozido, aunque de pollo sera mejor, por ser mas tierno, pique se con el cuchillo con el gordo de la ternera, y con su caña, o con gordo de cabrito, y algunos higados de pollos crudos, añadiendo yemas de huevos frescos, açucar, passas, flor de hinojo, yervabuena, mayorana, y penipinela, cõ vn poco de canela molida, y sal, y haganse las albondiguillas que llaman en Italia tomacellas, con la tela del cabrito de la ternera, auindola primero teñido con açafran, cuezanse con el gordo del aue derretido en vna tortera, siruanse calientes con açucar, y cumo de naranjas por encima: de la propria manera se pueden hazer de las pulpas del pecho del faysan, y de la polla de Indias, con higados de ganfos, y tambien se pueden hinchir las tripas de la ternera, bien

sean limpias de toda inmundicia, à modo
de salchichas, las quales se han de heruir
primero, y despues assar sobre las parrillas,
tambien se pueden heruir vn rato las tri-
pas, y despues ponerlas en agua fria para
poderlas mejor menear, y hinchirlas, y en
la dicha composicion se pueden poner as-
aduras de ternera, ò de cabrito cozi-
das.

*Para bazer vna cazolita de higado de po-
llo.*

TOmense los higadillos de pollos sin hiel y
sin el coraçon y sobre todo sean frescos, y
liquense frios con el cuchillo, con el gordo
del capon, ò de ternera, o del cabrito, y con e-
los flor de hinojo, y yeruabuena, mayorana,
pimpinela, hazederas, passas, y açucar fino, y ye-
nas de huenos frescos con algunas claras con
un poco de sal, la qual composicion se pondra
en vna coçolilla de cobre estañada, en la qual
ya gordo de capon derretido, y poco a poco
se le fuego arriba y baxo, añadiendole vn po-
co de caldo de capon gordo, para conserualla
jugosa, teniêdo cuydado q̃ no se apegue en el
uelo, ni a los lados, y quãdo lo querrã seruir, se
aziara la caçolilla en vn plato cõ açucar por en-
cima, y vn poco de çumo d' agraz, ò de narãjas.

Tratado

De esta composicion se pueden tambiẽ hazer albondiguillas, embueltas en la tela de cabrito, coziendolas en la gordura, poco a poco, y rellenos cõ la red del carnero, assandolos en panecillos, y boluiendolos muy a menudo. Puedẽse tambiẽ hazer tortas con hojuelas arriba y abajo, y otras cosas, y con los dichos higadillos se puede tambiẽ picar la assadura d' cabrito cozida.

Caçuela de pollos para dolientes.

TOmar vna polla, ò vn pollo, y matarlo de parte de noche, y cortarlo a pedaços, y despues tomar çumo de naranjas, y agua rosada, porque no sea fuerte el çumo, y despues tomar vna caçuela pequena, y echar dentro el pollo, con la polla con buena enjundia de gallina, ò gordura della, con el dicho çumo, despues ponerlo en el horno, y de que sea casi cozido, tomar vn par de hueuos frescos, y batirlos con çumo de naranjas, y agua rosada, y echarlo dentro de la caçuela, y despues tornarla al horno, dexarla estar alli por espacio de vn Credo, sacarla, y darla al doliente que ha perdido comer.

Relleno para dolientes.

TOmaras vna polla que sea muerta de parte de noche, y bien pelada, y limpia, y mat

nar vnas pocas de almendras blancas, y buenas, y vnas pocas de passas, y gordura de gallina, y vn pedaquito de canela entera, y vn clauo, y mezclarlo todo, y ponerlo dentro de la polla, y cozerla, porque no salga el relleno, y despues assarla en vn assador, y darle alla cō vn poco de gallina, y desta manera se ha de hazer el relleno de las aues para dolientes.

Para estufar pulpetas de carne de ternera.

TOmese el lomillo de la ternera, y cortese a tajadillas delgadas, y golpeense con el lomo del cuchillo, y poluorizense con sal, y flor de hinojo, y rellenenense con gordo de ternera, y yeruezillas picadas, reboluiendolo hazia arriba, como quien haze rosquillas, y pongase en vna tortera ò caçuela de tierra con tanto gordo picado, y caldo de carne de ternera, que esten medio cubiertas: hagase con fuego arriba, y abaxo, boluiendolas alguna vez, y añadiendoles majuelas, agraz, ò passas, segun el tiempo, y a lo vltimo vnas yeruezillas picadas, para que el caldo tenga vn poco de color, pongase vn poco de açafran. Si lo quisieren estufar de otra manera, guardese el orden que auemos dicho de las perdizes, y fayfanes. Lo mismo se puede hazer del lomillo del carnero, y se podran assar en el assador, y seruirlos cō vn poco de caldo, y çumo de narājas por encima.

Tratado

Para hazer potaje de pies de ternera, cabrito y pollos.

TOmenfe los pies de la ternera, ò de cabrito, limpios de los pelos, y bien lauados, partidos en muchos pedacillos, y ponganse en vna olla de tierra vidriada. con tanta agua que los cubra por encima quatro dedos, ò verdaderamente con caldo de carne de ternera, ò de cabrito, que no esté muy salado, y hagase heruir lexos de la llama, sobre las brasas, y en estando espumados, echeseles vna poca de canela molida, y en estando casi cozidos, añadanseles mazuelas, ò agraz entero, sin la piel, y sin los granillos, con vnas pocas yeruezillas picadas, y en el Inuierno en lugar del agraz entero, çumo de agraz, y queriendo encorporar, ó quajar el caldo, hagase con yemas de hueuos frescos batidas. Desta manera se puede hazer de los pies y alones de los pollos.

Para hazer potaje de turmas de cordero, y de ternera de leche.

TOmenfe las turmas del cordero, o ternera rezien muerta, y quitenles la bolsa, y cortése crudas de traues a tajadas, y pōgāse en vna caçolilla, ò olla, en la qual aya gordo de capon

on derreti lo, no muy caliêre, y hagase freyr
poco a poco reboluéndolas, y en anuédose en-
pogido, y q̄ estaran algo solidas, añádase vn po-
co de caldo de capon, o de ternera, que no e-
sè muy salado, y vna poca de canela, y açafrà,
hagase heruir, y despues pōgãse las materias
el capitulo passado.

DIVERSAS MANE- ras de assados de aues.

Para assar pollos.

TOmense los pollos mas tiernos y mas pe-
queños, y rellenense con sus higadillos,
gordo de ternera, para conseruarlos xugo-
sos, o con cañas de ternera, passas, yeruezi-
las picadas, y agraz, o majuelas, yemas de
huevos batidas frescas, y à vezes ciruelas Da-
nascenas, ò guindas secas. lo qual ha de ser se-
gun los tiempos, y segun el orden del Medico,
en estando rellenos, passense por el agua hir-
viendo, para que se recojan, mas ponganse
en el assador, y embueltos en tela de ternera,
o de cabrito, y con vn pliego de papel al re-
dedor, porque se conseruen mas xugosos, ha-
ganse assar a fuego lento, y mas presto al ca-
lor de las brasas, que de la llama, porque a
la llama se queman, y se dessecan demasiado.

En

Diversas maneras

En estando cozidos, saquense del asador, desatandolos del papel, y de la tela, poniendo sobre ellos el çumo q̃ aurà colado dellos, mezclado con çumo de naranjas, y açucar, ò agraz. Lo mismo se puede hazer de las perdizes, fayfanés, pollas de India, y de las nuestras, y de qualquier otra aue que ordenare el medico.

Como se han de assar otras auezillas, las quales se han de pelar enxutas.

LOs paxaros que llaman gorriones, y otros que para comerlos, se suelen sacar de los nidos, tortolas, tordos, miras, y codornizes: todos estos se han de assar frescos. Los paxaros, y otras auezillas hortelanas, quieren ser assadas apriesa, y en estando casi cozidas se han de poluorizar con pan rallado, y açucar, flor de hinojo y sal. Puedense assar embueltas en la tela de cabrito, ò de carnero, con flor de hinojo, y sal: las demas, quieren cozerse en el asador, y entre la vna y la otra vn pedazillo de la tela con algunas hojas de laurel, haziendole la corteza, como està dicho.

Para hazer pulpetas de cabrito; o ternera assadas.

POrque el cabrito es muy mas neruioso en las piernas que la ternera, tomese la parte mas

la magra, y cortese a tajadillas delgadas, gol-
pense con el cuchillo, y con el mismo gordo
el riñon picado, y vnas yeruezillas, yemas de
huevos frescos, y flor de hinojo fresco, y sal,
menense, y relenenense hàzia arriba, como ros-
quillas, y ponganse en el assador, y en estando
assadas sirvanse calientes, con vnas passas cozi-
das por encima, y çumo de naranjas, y açucar,
de todas estas maneras. y las otras sobredi-
nas, se pueden hazer de las pulpas del pecho
del capon muerto del proprio dia, y de la polla
de Indias, y de los fayfanes, aunque es verdad
que las pulpetas destas aues, quando se han de
poner en vn assador se deurian emboluer en la
cola de cabrito, ò de ternera, de la parte mas
util para conseruarlas xugosas.

*Para aparejar la cabeçuela de cabrito re-
llena.*

TOmese la cabeçuela en acabando de mo-
rir el cabrito, pelado, dexandole vn poco
del cuello, embueluase en vn paño blanco, y
golpeese bien con vn baston, ò vna mano de
morrero por todas partes, hasta que se ayâ de-
cencaxado todos los huesos, y no la piel, y
por la parte del cuello, saquensele todos los
huesos, y los sesos, y lo que està dentro, sa-
quese a fuera, lauese, y reduzgase a la prime-
ra

Diversas maneras

ra forma, cosase la boca para que no pueda salirse la composicion, y tengase gordo de ternera, ò de cabrito, y assaduca de cabrito medio cozida, yerua buena, mayorana, y perejil picado, passas, açucar, y canela, hneuo frescos, y sal, y de todo hagase vna composicion, y rellense della la cabeçuela, cosiendo el agujero del cuello, pongase a hervir en vna olla con buen caldo de otra carne, y en estando cozida, ponganse las dichas yeruezillas picadas, menudamente, y majelas, ò agraz, y vn poco de açafrañ, y en estando cozida, pongase vn plato con su mismo caldo, y siruase caliente.

Hordiates para dolientes.

LA cenada la tomaras, y cozerlahas de parte de tarde, segun la cantidad que quisieres hazer, despues tomar vna polla, ò pollo, y quebrantarle los hñessos, y despues hazer hervir vna olla con agua que sea limpia, y medida, de manera que quando echares la polla ò pollo, haz que solamente la cubra el agua, y si es poca la fuerça, le echaras mas agua, y si la polla es mayor, es menester que cueza mas, y haz que cueza, ò hierua siempre, y que nunca pierda el hervor, y no le echas sal hasta la posstre, que no aya mas de vna estendilla de caldo, porque sera mas sabroso, y hecho esto despues que

Si me aya cenado el doliente, tomaras vnas pocas de almendras mondadas, y majarlas con un poco de blanco de la polla en vn mortero, y después plarlas con el caldo de la polla, o pollo, y después que lo aya pasado pon esta leche en vna cacerola, y si le quieres echar vn poco de almidon, puedes echar con la leche, y después tomar la cenada, o hordio, después sea cozido, y tomar vn cañamazo, que no sea muy ralo, y poner en el aquel hordio, y cenada, y apretar muy bien el cañamazo de manera que salga todo el licor de la cenada después tomar aquella leche que sacaste, y passarla por vn cedazo, de manera que passe aquel poco de almidon, y después tornarla toda a passar la cenada, y haz que sea vn poco ralo, por que en repasándose en la noche, tornara espesso, y esto quiero yo agora decir que cueza de parte de noche con açucar, y a la mañana quando el paciente lo huviere de tomar, hazlo hervir vn poco, y de que lo quiere tomar, ha de ser vna hora antes del dia, y verma sobre ello vn rato, y hazerle ha mucho conecho, y de que le dieres este hordiate, haz poner sobre la escudilla vn poco de açucar, y si no quiere echar almidon, no lo echas, que no en ello nada.

Hordiate de cenada preparada.

Tomese la cenada preparada limpia, que primero aya sido bien majada en el mortero ha-
stata-

Tratado

sta tanto que se le aya quitado el pelcigito que tiene encima, pongase en el mortero a remojar en agua tibia, dexese estar por vna hora fregandola con la mano muchas vezes, y mudandole el agua, pongase en vna olla nueva por cada libra de ceuada, vn açumbre de agua, y hagase cozer a fuego lento teniendo cuydado de que no le toque hierro, porque seria negro el hordiate, y amargo, y quiere hervir mucho mas el agua de la ceuada y en estando cozida la ceuada, y bien deshecha, passese por la estameña, ò por el cedazo, añadiendole al passar de la misma agua que se cozio: hagase claro, espesso, como lo quisieren, calentandolo en vn vaso delicado, con açucar fino dentro, con este hordiate se puede poner leche de pipitas de melon dentro, y tambien destemplarla con caldo de capon magro, lo qual se hara segun la necesidad, y la comisiõ del medico.

Para hazer hordiate de ceuada comun.

TOmese la ceuada que suelen dar a los cauallos, y sobre todo sea nueva, y no tenga mal olor, majese en el mortero, auiendo lo majado cõ agua fria, hasta tanto que salga corteza, y hagase hervir en vna olla nueva, que no tenga mal olor, con agua, y espumese cõ vn cuchara de madera, dexádola acabar de cozer. Esto quiere cozer mas que el passado.

Par

Para hazer hordiate liquido.

TOmese qualquier suerte de ceuada, y limpie de la misma manera, y hagase cozer en la olla, poniendo por cada libra de ceuada en açumbre de agua q̄ mengue de las tres partes las dos, tanto que el agua venga a ser de color leonado, y espessa. Pongase la dicha ceuada en vna estameña, y aquella agua q̄ saliere primero, quitesse luego, aprietesse la estameña diestra-nête, y atese, y cuelguesse de vn clauo, y el hordiate que saliere (como dizē los medicos) sera mas exelēte, y en este hordiate se podra añadir leche sacada de pepitas de melon conaçucar.

Parahazer hordiate que se pueda llevar por camino.

TOmese el hordiate hecho de la ceuada preparada, passado espesso, y solido, y estiēdase en las torteras estañadas, q̄ en cada vna no se leuāte mas q̄ el lomo de vn cuchillo, pōgase en el horno, despues de auer sacado el pan, o quando calenrado el horno de aquel mismo temple, y dexese el hordiate en el horno, hasta tātō q̄ se aya enfriado, saquesse de las torteras, y pōngase en el papel, y bueluafe a las torteras, y otra vez al horno, y dexese estar hasta tanto que

Kk

se pue-

para hazer

se pueda redazir a poluos, y en estando hecho poluos, se pondra en caxas, ò en bolsas de cuero, y quando quisieren seruirse del, tomaran dos onças por cada escudilla. y se destemplara con caldo magro de aue. despues de auer estado vn quarto de hora a remojo, añadiendole açucar: si quisieren passarlo por el cedaço, se podra hazer. y puedese tambien hazer dar vn heruor en leche de pepitas de melon.

PARA HAZER DI

uerfos caldillos ò broetes.

Broete de caldo de pollo, y yemas de huevos.

TOmese caldo de pollo, ò de carne de ternera, el qual sea medio consumado, y este frito, y por cada quartillo tres yemas de huevos frescos batidas, con çumo de naranjas, ò de agatz y açucar, passese por estameña, pógase todo en vna ollica, la qual se poga encima de otra qe esté llena de agua hirviendo, y atapada bien la ollica, dexese estar por vn quarto de hora, mas, ò menos, segun la cãtidad del broete, y en viendo q comienga a quajarse. quitese del fuego y densele dos bueltas con la cuchara, y si uale caliente. Puedese tambien hazer con el caldo caliente, es a saber quando hiruiere el caldo prom-

prompramente; echar los huevos batidos con las sobredichas materias, pero siendo el caldo frío, sale mas delicado.

Broete de huevos frescos.

TOmense los huevos frescos, batáse con la cuchara, y la yema todo juntamente, tengase despues vn vaso delicado consumado de aue, ò de ternera, que hierua con vn poco de agraz claro, y açucar, poniendo dentro los huevos, mezclando con la cuchara de madero, ò de plata, hasta tanto que tome cuerpo. Puede se tambien cozer sobre la olla llena de agua hirviendo del modo sobredicho si uase caliente con rebanadillas de pan debaxo.

Broete con yeruezillas picadas.

TOmense el caldo de aue, ò de ternera, ò carnero, con vn poco de canela molida dentro, con majuelas, ò agraz entero sin granillos, sin pelejo, y hagase heruir cō yeruezillas mayorana, pēpinela, y peregil picadas, por vn quarto de hora, poniendo despues huevos batidos, meneando con la cuchara, hasta tanto q̄ tome vn poco de cuerpo. Del tal caldillo, quādo fue- re claro, se podar hazer pan estonado, y seā las rebanadillas del pan sutiles, y si tuuiere mu-

para hazer

cho cuerpo, se puede seruir por escudilla. En el Inuierno, en lugar de majuelas, se puede poner çumo de agraz.

Broete blanco con leche de almendras.

TOmense almendras blancas mōdadas, hāganse leche con caldo frio y magro de capon, y con la leche batanse claras de hucuos cō çumo de agraz, y açucar, passense por el cedazo en vn vaso de cobre bien estañado, ò de cobre bien limpio, hagase cozer como el primero sobre vna olla llena de agua hiruiendo, ò sobre las brasas, meneandola muy amenudo con la cuchara, y en estando cozido siruase caliente con vnas sopas delgadas, ò sin ellas.

Otro braete que suelē darlo alas preñadas.

TOmense seys yemas de hucuos crudos sin las claras, que sean frescos, y seys onças de maluasia suauē, tres onças de açucar, vn quarto de canela molida, quatro onças de agua clara, mezclese todo juntamente, y passese por el colador, hagase cozer en vna ollita con agua hiruiendo, hasta tanto que el broete comience a quaxar, pñedesele poner dētro vn poco de mēreca de vacas fresca, en lugar de la maluasia, qualquiera otro vino blanco dulce, y sino lo quisieren tan bueno, pongase menos vino, y
mas

na agua. Esta vianda en Milañ se vfa mucho
arla à las mugeres preñadas : tambien se pue-
e hazer con las claras y las yemas de los hue-
os, pero en tal caso se ha de passar por estame-
a , y siruase caliente.

Escudilla de buenos, y çumo de azelgas.

TOmenfe los huevos frescos batidos con
çumo de azelgas, y vn poco de leche de
almendras, passese por el cedaço, pógase en vna
olla cō caldo de aue, ò de ternera, no muy ca-
liete, y hagase cozer sobre otra olla con agua
hiruiêdo, y pógasele vna poca de gordura del
que derretida encima, y sino lo quisiere cozer
obre el agua hiruiêdo pógase sobre las brasas,
haziendo q̄ hierua primero el caldo q̄ se me-
an los huesos, siruase la escudilla caliente.

*Para hazer escudilla de pan con leche de
almendras,*

COrtese el migajon de pan, como hemos
dicho en el capitulo passado, pógase a re-
nojo en el agua hiruiendo (lo qual se haze pa-
a quitar la vascosidad del pan, y para que la le-
che le puede mas facilmente penetrar, porque
si se pusiesse el pan enxuto, las almendras se
cozerian, y el pan en el medio se quedaria en-

Kk 3

xuto)

Para hazer

xuto) y en estando el pan remojado, y colado el agua por el colador, pongase en la leche de almendras, y en la dicha leche, açucar fino, vn poco de sal, y pongase a hervir por vn quarto de hora, y puede se hazer liquida, o espel- ta: y quanto mas hirui- ra, tanto mas espes- saldra, pero menos blanca. Quien quisiere po- dra ponerle a lo vltimo vn poco de leche de pepitas de melon, antes de sacarla del fuego dandole vna buelta con la cuchara, y siruase.

*Escudilla de pan simple, para quan do al-
guno esta resfriado.*

TOmese vn migajon de pan como està di- cho, y en auiendo estado vn quarto de ho- ra en agua hiruiendo, culese el agua, y hagase cozer cõ agua, y açucar, sin sal, y siruase caliẽte.

Para hazer pan rallado.

RAllese vn migajon de pan duro, por- que de otra manera no se podría rallar con el rallo, passese por el colador assi en- xuto, el qual no tenga los agujeros muy pe- queños, tomese la parte mas sutil, y ponga- se en caldo hiruiendo de capones, o de terne- ra, pasado por el cedaço, y para que el pan sea mas sabroso, hagase hervir poco a poco.

Al-

Algunos quieren que hierua dos, o tres horas: pero hallo por experiencia, que basta media: despues se le puede dar cuerpo con yemas de huevos frescos, o se seruira assi simplemente, y en los dias de ayuno en lugar de caldo, ponga manteca fresca lauada, o azeyte de almendras dulces, y de qualquier manera que se haga, se ha de guardar siempre este orden que se ha de poner en caldo, o agua hiruiendo, y siruase caliente.

Para hazer pan rallado con leche de almendras.

EN estando el migajon de pan rallado como està dicho, y pasado por vn colador, se pondra en agua hiruiendo, dexandolo estar por vn quarto de hora, despues cō vn cedaço, o estameña, se colara el agua, teniendo apareada la leche de almendras dulces, la qual se ha de primero heruir, y despues se le pondra vn pan, mezclando con la cuchara con buena cantidad de açucar fino, haziendo que hierua por medio quarto de hora, despues se seruira: puede se tambien despues de auer colado el agua del pan poner en el mismo vaso de leche de almendras con açucar. Tambien a lo vltimo se puede poner leche de pepitas de melon: si quieren que esta escudilla refresque mas.

Kk 4

Para

Para hazer

*Para hazer pan passado por el cedaço,
passado por estameña.*

EN estando cozido el pan en vna de las sobredichas maneras, se colara el caldo, o leche, la parte mas sutil, y la mas solida se passara por la estameña, o por el cedaço, poniendo en vn vaso de cobre, estañado cō yemas de huevos batidos, y açucar fino, o con leche de almendras cozida y hagase sobreleuantar el hervor, para que no se hagan quajones, meneandola con la cuchara de madera, o plata, y si uale caliente.

*Para hazer escudilla blanca con migajon
de pan.*

TOmese migajon de pan blanco, hagase cozer con leche de cabras, passese la parte mas solida por el cedaço, añadiendo se açucar fino molido, y las pulpas de vn pecho de caprino cozido en agua, y despues majadas en el mortero, pongale todo en vna caçuela, o en vn cacito estañado, cō vna libra de açucar, mas o menos, segun la cantidad del pan, y pongase al fuego, meneandola con vna paleta de madera hasta tanto q̄ tome cuerpo: en estando cozida se podrá

podra seruir caliente, o fria. Lo mismo se puede hazer con leche de almendras. Estas viandas se hazen, quando no se puede hallar harina de arroz, o de almidon.

Para hazer manjar blanco con leche de almendras.

TOmenfe cinco libras de leche de cabras, acabada de ordeñar, y passado por cedazo, y ocho onças de la flor de la harina de arroz, y vn poco de capon, o de gallina joven cozido, y despues deshilado como cabellos, y majado en el mortero, pongase primero la leche y la harina en vna caçuela sobre las treuedes cõ fuego de carbon, vn poco de sal blanca, mezclando con la paleta, y como se vera que haze vn poco de cuerpo, se pondra el pecho deshila do, o majado mezclado con leche fria, y buena cosa de açucar fino, y hagase acabar de cozer. Puedense tambien juntamente con la leche poner quatro natas frescas, porque haran el manjar blanco mas delicado, y en viendo que el manjar blanco se apego al caço, al tiẽpo de alçar la paleta, entonces està cozido, sacarla del fuego, y batirfeha con la paleta, añadiendo agua rosada, y firuase caliente, o frio, abenepacito.

Para hazer manjar blanco con leche de almendras.

Para hazer

TOmese media libra de harina de arroz la-
uado, y bien limpio, y por cada onça y me-
dia de harina vna libra de leche de almendras,
la qual leche se aya hecho con agua, en la qual
se aya cozido vna libra de arroz, y tres onças
de açucar. Pongase todo en vna caçuela, o en vn
cacito bien estañado, hagase cozer a fuego len-
to de carbon, meneando con la paleta, hasta tã-
to que estè bien cozida, no descuydandose de
poner sal y agua rosada, y si el medico diere li-
cencia en dia de ayuno, pulpas de pescado, ca-
pon, cozido, o del lomo de Luz cozido en lu-
gar del aue; siruase caliente, o frio, a beneplaci-
to, con açucar por encima.

Para hazer escudilla de almidon con leche de almendras.

TOmense por cada seys onças de harina de
almidon blanca, que no sea anexa, quatro
libras de leche de almendras, destemplese to-
do, y passese por el cedazo con vna caçuela biẽ
estañada con seys onças de açucar fino molido,
y vna poca de sal blanca, hagase cozer de la
manera que se ha cozido el manjar blan co, y en
estando cozida, laquese del fuego, aña diendo
vna poca de agua rosada, y si la quisiere como
manjar blanco, espessese mas, y pógase mas
açucar, y siruase caliente, o frio, a beneplacito.

Pa-

Para hazer escudilla de arroz con caldo de aue.

TOmese el arroz el mejor que se hallare, lauese con muchas aguas tibias, y en la vltima dexese estar por vna hora y pongase en vn safo de tierra vidriado, o de cobre bien estafado, con caldo de aue, o ternera, o carnero, o magase heruir poco a poco (lo qual se haze para que crezca) no descuydandose de yr añadiendo caldo, lo que fuere menester, hasta tanto que estè cozido, y quanto mas cueza, apretado y estufado, tanto mas crecera, y saldra blanco. Puedenlo passar si quisieren por cedazo, y se guardara el mismo orden que diremos del farro: y en Viernes, y Sabado, en lugar de caldo, se pondra manteca de vacas fresca lauada, y firuase caliente.

Para hazer escudilla de arroz con almen dras.

TOmese el arroz lauado con muchas aguas tibias, como hemos dicho en el capitulo passado, y en auiendo estado a remojo, se pondra en vn colador al calor del sol, o del fuego, reboluiendolo hasta tanto q estè enxuto, por que

para hazer

que estando mas, el mucho calor del fuego le bolueria roxo. Pongase en vn vaso de cobre estañado, ò de tierra vidriado, y con tanta agua simple, que lo cubra dos dedos, y hagase levantar el hernor, por cada libra de arroz, vna libra de almendras dulces hechas leche, y vayase poniendo poco a poco la leche mas clara, hasta tanto que el arroz estuviere medio cozido la otra parte de leche, con vna libra de açucafino molido, se pondra en el arroz, haziendo lo hervir poco a poco cò el vaso cubierto, hasta tanto que este cozido, advertiendo de no mezclarlo con la cuchara, porque se romperia y no saldria tan blanco, y lo quisieren passar, se guardaria el orden que diremos del farro pasado: siruase caliente.

Para hazer escudilla de farro con caldo de capon.

TOmese el farro que no tenga mal olor, y lauase con muchas aguas tibias, de modo que salga toda la tierra del agua, pongase en vna olla de tierra bien limpia, ò de cobre bien estañada, con tanto caldo de capõ, de carnero, ò de ternera, q lo cubra, y poco a poco se yra añadiendo, hasta tãto q se vera que està cozido podrase quajar con yemas de huevos frescos, y darle color con açafrañ, siruase caliente, y en Vier-

viernes y Sabado, en lugar de caldo, pon man-
teca de vacas fresca lauada.

*Para hazer escudilla de farro, con leche de
almendras.*

TOmese farro limpio lauado, y hagasele
dar vn heruor con agua simple y açucar, y
un poco de sal, hasta tanto que se aya espessa-
do lo qual se haze primero, porque con la le-
che no se cozeria bien, pógase despues la leche
de almendras, destemplada con el caldo magro
de aue, ò de carnero, ò de ternera, si fuere dia
de carne, y sino con agua simple, hagase her-
uir por un poco, meneandolo algunas vezes
con la cuchara, hasta tanto que esté cozido, y
si lo quisiere passar por el cedaço, ò por la e-
stamena, se podra guardar el orden sobredi-
cho, y en estando passado se le añadira leche, y
pepitas de melon, dandole vna calda con la di-
cha leche: siruase caliente con vn poquito de
agua rosada y açucar por encima.

*Para hazer escudilla de leche de cabras,
yemas de huevos, y çumo de naranjas.*

Batanse doze yemas de huevos frescos con
un quartillo y medio de leche de cabras, y
seys

Para hazer

seys onças de çumo de naranjas de sabor suave claro, y pãssese por el cedaço con vna libra de açucar fino molido, y quatro onças de manteca de vacas derretida ribia, y pongase todo en vna olla de cobre vntada con manteca de vacas fria, y atape se la olla, y pongase a cozer en vaso lleno de agua que hier na, y dexese estar hasta tanto que se aya quajado la composicion, y en estando solida, saque se, y siruase cõ açucar, y agua rosada por encima.

Para rellenar vn pan grande.

TOmese vn pan redondo de dos libras cozido de vn dia, y hagase le vn agujero redondo en medio de la corteza debaxo, y saque se le todo el migajon, de modo que no quede mas de la corteza, la qual por defuera se ha de rascar primero de sacarle el migajon: tenga se vna composicion hecha de vn pecho de capon cozido majado en el mortero con yemas de huevos duros, y pasta de mazapã, y mostachones mezclado todo con passas, y yeruas picadas, y huevos crudos, canela, y açafra, buena cosa, rellenese el pan, y atape se el agujero con la corteza q̃ le sacaron, y pongase el dicho pã en vn estufador de cobre proporcionado, de manera que ni sea muy grande, ni muy pequeño cõ el caldo gordo, y hagase cozer poco a poco, por espacio de hora y media, y en auiedose hin-

inchado el dicho pan, esta cozido : cuelese el caldo del vaso , y pongase con destreza el pan en el plato, porq̃ de otra manera no se podria sacar entero. Podrase cozer de otra manera, y es esta, en estando relleno el pan, pongase en una seruilleta, o estameña, y atado pongase en un calderillo con caldo que hierua, y dexese cozer teniendo con vna cuerdezilla atada la seruilleta, para que con el heruor no vaya de aca para aculla, el pan en estando cozido en vna de las sobredichas maneras, siruase caliente con azúcar, y canela, y vn poco de caldo gordo por encima. En este pan se podrian cozer paxarillos limpios de sus interiores, y asadura, y turnas de cabrito.

Almendras para dolientes.

Para dos escudillas tomar vna libra de almendras, y aparallas, que queden blancas, no con agua hirviendo, porque pierden la virtud, y el sabor, sino que este caliente, y dexarlas alli vn rato hasta que se pelen, y majarlas en un mortero de piedra, dos, ò tres vezes, sacado cada vez la leche, y faldran tres escudillas de leche, y despues de cozida, quedaran con dos escudillas, y al cozer echéle vn poco de sal, y azúcar, y vn poco de agua rosada, y cuezase a parte del fuego sobre las brasas, dōde no le de humo, y si el doliēte tuuiere grã fiebre, y ardor en los riñones, se le puede echar pepitas de melon,

Para hazer

lõ, ò de calabazas, y si tiene alguna estrechura de pechos, sacar la leche de las almendras con aguade saluados cozida, que se dize taluma

Otra almendrada para dolientes muy debilitados.

PAra vna escudilla tomar media libra de almendras blancas, y majarlas en vn mortero, con vna pechuga de capon, o de gallina asada o cozida, y yr mojando la mano del mortero en agua rosada, y de que estè bien majado, desatarla con el mismo caldo de capon, y gallina, y colarla por estameña y deseñe vn hervor, o dos, con media onça de açucar, y vn poco de agua rosada. Puedes añadir con las almendras, pepitas de melon.

Otra almendrada para dolientes que tienen grande calentura, y grandes ardores

COzer vna calabaza muy tierna con agua sal, hasta que este bien cozida, y despues exprimirla entre dos tajadores o platos de platero, hasta que salga el agua dellas, y vaziar el agua en que fueron cozidas, y tornarlas a la olla, y yrles echando poco a poco leche de almendras, y meneando siempre con vn palo, o cuchara

ra, hasta que esté espessa, y muy deshecha la calabaza y echarle media onça de açúcar, y ir revolvendola siempre, y echarle vn poco de agua rosada,

PARA HAZER DI uerfas escudillas de yeruas.

Escudilla de borrajas con caldo de aue,

TOmense las borrajas tiernas sin los tronchos, y lauense con muchas aguas, hazien-
dolas heruir por vn quarto de hora en agua
simple, aduirtiendole de ponerlas en el agua que
esté hiruiendo, porque si se pusiesen en agua
fria perderian el color, y no serian tã sabrosas,
y en estando hervidas, se escurriran por el co-
ador: dexandolas estar en el por vn quarto de
hora sin estruxarlas, porque no pierdan su bon-
dad, despues sobre vn tablero bien limpio de
olmo, o de otra madera, con que no sea de no-
gal, se picaran menudas con el cuchillo, tenga-
se despues caldo de capon medio consumado,
y ponganse dentro las borrajas, haziendo las
acabar de cózer sin otra composicion, y en dia
de Viernes y Sabado, en lugar del caldo se po-
dra poner manteca de vacas lavada, o azeyte
de almendras dulces, si es dia de ayuno,

LI

Para

Escudillas

Para hazer escudilla de borrajas con leche de almendras.

TOmenfe las borrajas tiernas, es a saber el cogollo de en medio, en la cantidad q̄ bastare, lauese cō muchas aguas claras, arēse despues los cogollos, como suelen atarse los brotones, densele quatro heruores en el agua, y en auíendolos sacado, dexelos escurrir por si mismos, haganse acabar de cozer en caldo de aue gordo, tengase aparejada leche de almendras dulces, es a saber destempladas las almendras con caldo de capon, y aqucar fino, y hagase levantar el heruor a la dicha leche en otro vaso delicado, saquense despues aquellos cogollos del caldo donde se hā acabado de cozer, y pōganse enteros en el vaso dōde estā la leche, desfatandolos, y hagālos heruir por vn quarto de hora, hasta tanto que la leche aya tomado vn cuerpo con los cogollos, procurando que no sea la escudilla muy salada: y en día de Viernes y Sabado: en lugar de caldo, pongase aue. Desta manera se puedē tábien acomodar las borrajas picadas del capitulo passado.

Para hazer escudilla de azelgas, borrajas, buglosa, y otras yeruas con caldo de aue.

Tomenfe

TOmenfe las azelgas más verdes, porq̃ las rojas y las negras no son tá buenas piquē se menudas con las otras yeruas, y despues de bien lauadas como suelen picarse para las tortas, ò fino deshojadas a bocadillos, pōganse en vn caço de cobre, ò en otro vaso de tierra de licado, con poquissimo caldo de aue, ò de carnero, ò de ternera, hagase cozer a poco fuego, reboluiendolos muy a menudo, porque hazen de si caldo, y añadaseles vn poco de eneldo, para darles olor, y en estando mas de medio cozidas, majuelas, ò granos de agraz, ò passas, segun el tiempo. Puedēse tãbien lauar, y despues de cozidas picar cō el cuchillo, como diremos de la chicoria, y queriendolas con leche de almendras, tengase el ordē que hemos dicho en las borrajas: y queriendolas con manteca de vacas, ò leche de almendras, guardese el ordē que hemos dicho del farro.

Para hazer escudilla de espinacas.

TOmenfe las espinacas en la Primavera, y la uenfe con muchas aguas, tomando la parte mas tierna, y haziendolas freyr con azeyto, o con manteca de vacas, o con gordura de aue: haganse despues acabar de cozer con caldo de aue, y ciruelas secas, y si uanse calientes con su caldo.

Escudillas.

Para hazer escudilla de lechugas con caldo de aue.

TOmenfe lechugas del mes de Março, hasta todo Mayo, la parte mas blanca, y hagar se heruir en agua caliēte, despues de bien lauadas, piquense con vn cuchillo, no muy menudadas, y sin esprimirlas se haran cozer con buen caldo de capō, y poco menos de vn quarto de hora antes de seruir las, se quajaran con yema de huevos frescos, quitandolas promptamēt del fuego, porque quede la escudilla quajada puedenle poner majuelas, y tambien se pueden hazer sin huevos, y lo mismo se puede hazer de la escarola, y en Viernes, y Sabado, en lugar del caldo, mâteca de vacas fresca lauada, y en dia de ayuno azeyte de almendras dulces.

Para hazer escudilla de chichorias.

TOmenfe en la Primavera, ò en el Verano los cogollos de las chichorias es a saber la parte mas tierna, y hagãse manojos a modo de espargos, y haganse heruir en agua caliēte por vn quarto de hora, saquense despues, y dexense estar otro quarto de hora en agua fria, y en sacãdolos del agua, dexẽse escurrir por si mismos sin esprimirlos, y despues haganse cozer en buen

uen caldo de aue, ò de carnero, ò de ternera, y con ellos se podrá cozer vnas passas de Corinto: siruansse despues cò rebanadas de pan de bazo, ò sin ellas, à beneplacito. Los dias que non de carue guardese el ordẽ sobredicho, asì en esta escudilla, como en las demas.

Para hazer escudilla de maluas.

TOmense las maluas en la Primavera, y en el Otoño, en los quales dos tiempos son mas tiernas; en la Primavera los tallos, y en Otoño las hojas mas tiernas, lauẽse bien, y atenua hazezillos, hagãse heruir en agua caliente, quense, y pòganle en agua fria por vn quarto de hora, pongãse en caldo de capõ, y haganse cozer, y siruansse con su caldo, y en queriendo hazer escudilla del cogollo, y de las hojas, piquense menudas, y tengase el ordẽ de las chicostas: y queriendolas en ensalada con passas, en quando leuantado el heruor cò el agua, saquẽse, y hagase dellas ensalada, como de espargos.

Para hazer escudilla de espargos siluesters, y domesticos.

TOmese la parte mas tierna, hagase heruir con agua caliente hasta tanto que se paren

Escudillas

tiernos, y acabese de cozer con buen caldo de canon, ò de reñera; y quierense servir con poco caldo. Con los situestres se puedē poner pasas. Los domesticos se pueden servir con zumo de naranjas, açucar, y sal.

Para hazer escudilla de calabças.

Tómese la calabça que sea tierna, y dulce, advirtiēdo que segun dizen algunos, las que son mas pelosas son mas tiernas, y mas dulces: raspese con el cuchillo la que fuere tierna, y la que fuere dura quitesele la corteza, y corretele la parte mejor a bocadillos, la tierna, sin ser cozida se pone en vn vaso bien limpio con vn poco de caldo de auz, y hagase hervir a poco fuego, reboluiendola con la cuchara de madera, y añadiendole tanto caldo quanto fuere menester. Y adviertase que la calabça hiruiendo apretada, haze el caldo mas delicado, y tiene siempre del espello. A lo ultimo se le puede poner majuelas, ò agraz entero, y para que tenga vn poco de color, pongasele vn poco de açafrañ. Tambien se puede encorporar con yemas de huenos batidas, y aun picarse menudamente con el cuchillo sobre vn tablero, y en estando mas de medio cozida con agua y sal, despues pondrála picada en el caldo. De todas las sobredichas maneras se pueden guisar las cortezas de las calabças secas al sol: que traen

de Saona, y de Genoua, y despues de cozidas en agua hirviendo por media hora, y despues de auer estado en agua fria por vn quarto de hora. Puedense tambien despues de enharinadas, reyr en azeyte, o en otros licores, y seruirse calientes con diuersos sabores por encima.

Para hazer escudilla de calabacas en leche de almendras.

TOmese de la calabaca la parte cortada a dados, ò a ruedas, y hagase hervir con agua simple por vn quarto de hora, despues tome a hervir con caldo de aue, ò de carnero, ò de ternera, hasta que estè cozida, y tengase apajada leche de almendras dulces sacada con el caldo en que se cozio la calabaca, y vn poco de zumo de agraz en vn vaso delicado, y limpio, y con la dicha leche pongase la calabaca, haziendo la hervir hasta tanto que se aya majado, poniendo harto açucar fino, para que la escudilla sea de mayor sustancia, y siruale caliente cō açucar por encima, y en Viernes, y Sabado, en lugar de caldo pongase agua.

Para hazer escudilla de bisaltos frescos.

TOmense los bisaltos frescos tiernos, y pónganse en vna olla, ò en vn cazo estañado
 Ll 4 con

Escudillas

Con poquísimo caldo de aue, o de carnero, ò de ternera gorda, y hagase cozer, añadiendole eneldo picado, y queriendo darle vn poco de gusto, pongase vna tajadilla de tozino, y hagase cozer, poniendo vnas pocas de yeruezillas: en dia de ayuno guardese el orden dicho.

Para hazer escudilla de garuanços remojados.

TOmenfe los garuanços quebrantados, ò sin la corteza, y ponganse a cozer con agua, sal, y azeyte, auendolos primero muy bién limpiado, hagase heruir poco a poco, antes apretados que anchurosos. Algunas vezes se suele poner con ellos yeruabuena picada, y siruase con canela por encima.

Para hazer pestelillos de paxaros.

TOme se vn poco de pulpa de ternera, ò de carnero, con cañas de vaca, y piquesse menuda con el cuchillo, sobre vn tablero, y pongase en la caxeta, roziandola con çumo de agraz poluorizandola con canela, y sal, y tengase despues los paxarillos limpios de sus interiores, y ponganse sobre la carne picada con ciruelas, y guindas secas, si fuere en el Otoño, y en el Inuierno, y en el Verano con majuelas, ò agraz, y alguna pera mascarola: hagase cozer
al

el horno, y en estando casi cozido se pondra
por el agujero de arriba, vn poco de caldo te-
ñido con açafrañ, si lo concediere el medico.
De esta manera se pueden hazer pastelillos de
perdizes, faysanes, pollos, tordos, codornizes,
todas fuertes de aues q̄ ordenare el medico.

Para hazer pastelillos de ternera picada.

TOmese la carne de la pulpa de la ternera
sin huesos, nervios, ni pellejos. hagasele
har dos heruores en vna olla con otra carne,
hasta tanto que se pare blanca, saquese, y pique
menuda sobre vn tablero, y de por si pique
el riñon de la ternera, es a saber el gordo del
riñon, auendolo quitado los pellegitos, mez-
clase todo juntamente con majuelas, agraz en-
tero sin granillos, ò passas, segun el tiempo, bu-
ena cosa de sal, y pongase todo en la caxuela del
pastel, hecha de la flor de la harina, huevos y
manteca de vacas, y en auiendo cubierto el pas-
tel, hagase cozer en el horno, y en estando casi
cozido, añadasele por el agujero de encima vn
poco de caldo teñido con açafrañ, y vna poca
de canela molida, si lo concediere el medico, y
seruase caliente. De la propria manera se puede
hazer de las pulpas del carnero, y del cabrito,
de los pechos del faysan, de gallinas, de capo-
es, y de perdizes crudas.

Escudillas.

Para hazer pastelillos de pulpas de pescados.

Tómese el Luz, y hagase asar en partiillas y en estando casi cozido, quítese le las escamas y las espinas del pellejo, y tomaran las pulpas: las quales se picaran con el cuchillo, y tengase aparejada la caja del pastel, hecha de la flor de la hatina, manteca de vacas, y yemas de huevos frescos, y ponganse dentro la pulpa picada con manteca pasias, yeruabuena, mayorana, açucar, y vna poca de sal, y agraz, ò majuelas, segun los tiempos, y en estando cubierto, hara cozer al horno, y en estando casi cozido, se le añadirá vn poco de caldo hecho con manteca de vacas, teñido con açafrañ, y sírvasse del pues así caliente. De la propia manera se puede hazer de las pulpas de la Ombrina, del pescado fresco, y del capon, pescado de la Tiglia, y del Fragolino.

Para hazer pastelillos de membrillos.

Tómense los membrillos. y haganse medio asar en el asador, embueltos en el papel untado con manteca de vacas, saquente del pues con destreza con vn cuchillo el coraçon, y limpiele por de fuera, quitandole la corteza, y hinchase el vazío del membrillo con cañas de vaca,

aca, ò mâteca, açucar, y canela, y cõ vn clauo
ntero, y tégase la caxa del pastel hecha de la
or de la harina, y mâteca de vacas, y yemas de
ueuos, la qual caxa sea proporcionada, segun
el membrillo, y pongase dentro el membrillo,
hagase cozer al horno, y en estando cozido
podra seruir caliente, ò frio. Podrianse tam-
ien poner los membrillos crudos en la caxa
ortados, y algunas vezes con passas de sol.
De esta manera se puede hazer de toda inerte
e pescados, y mançanas crudas, sacandoles
os interiores por la parte de la flor.

*Para hazer torta de manjar blanco sin que
so.*

TOmense dos libras de manjar blanco, he-
cho como arriba diximos en su lugar, y
seys onças de piñonada, y seys claras de hue-
ños frescos, tres natas de leche passese todo
por el cedaço, despues q̃ estuviere bien maja-
do en el mortero, pongase en la tortera dõ de
aya vna hojuela de massa, hecha de la flor de la
harina, yemas de huevos manteca de vacas, sal
açucar, y agua rosada con otra hojuela enci-
na, cõ diuerlas labores, hagase cozer en el hor-
no, o debaxo del tiesto, haziendole su corteza
de açucar, y agua rosada: siruase caliente, ò fria
a beneplacito.

Para

Escudillas

Para hazer torta de natas de leche.

TOmense veynte natas de leche, vna libra de piñonada majada en el mortero, tres onças de bizcochillos de maçapan, ocho claras de huevos frescos, y en estando majado se pasara por el cedazo cō vn poco de agua rosada, y vn poco de sal blanca, añadiēdole seys onças de açucar fino, y pongase en la tortera, donde aya vna hojuela hecha comola sobredicha: hagase cozer en el horno, ò debaxo del tiesto, haziendole su corteza de açucar, y agua rosada, y siruase caliente, ò fria, à beneplacito.

Para hazer torta de membrillos sin queso.

TOmese el membrillo entero, y sin ser mōdado, pongase en el assador, cubierto al rededor con papel vntado con manteca de vacas fresca, boluiendolo poco a poco, como se bueluen los assados, por dos horas, mas, ò menos, segun el tamaño del membrillo: y en estando cazido, quitesele el papel, y mondesse, y tomese la parte mejor, y majese en el mortero, y por cada libra de mēbrillo, tomese quatro onças de pasta de maçapā, y onça y media de mōstachones finos, tres onças de açucar, tres huevos frescos, dos onças de māteca fresca, hecha la cōposicion, y pasada por el cedazo por muchos

cos respetos, pongase en la tortera, dōde aya la hojuela de massa heche de la flor de la harina, yemas de huevos, açucar, y manteca de vacas no muy sutil, y cō la misma massa cubrala tortera a manera de zelofia ò cō otras labores hagase cozer en el horno, ò debaxo del esto, haziendole su corteza de açucar y agua salada, y siruase caliente, ò fria, à beneplacito: en la Quaresma en lugar de la manteca pōnase azeyte de almendras dulces, y en lugar de los huevos migajon de pan cozido cō leche de almendras. La massa se hara con leche de piños, sal, y azeyte de almendras, y harina,

PARA HAZER DIVERSAS maneras de conseruas,

Limon real cubierto.

El limon real ha de ser muy maduro, y mōdada la cascara muy biē, y partirlo en dos medios, y sacarle el agrio, y echarlo tres dias en agua, mudandola cada dia dos vezes, y luego poner al fuego agua caliente, y en hiruiendo echarlos dentro, y cuezā con buē fuego, hasta q̄ sean muy tiernos, y los passe vn alfiler, y apartae de la lūbre, y sacarlos del agua, y abaharlos en vna orça, y de q̄stē frios, tener el açucar diluido cō su clara de huevo, y vn poco tibio

Diuerfas maneras

bio echarfelo dentro, y taparlos, y otro dia fcarles el almiuar, y darle vn hervor, y boluerfelo a hechar, y otro dia lo mismo, y luego cozerlos a ellos en el almiuar, hasta que el açucar se suba de punto, y luego fcararlos, y ponerlos a secar, y tener açucar muy blanco, que este subito de punto, y ha de ser con vn poco de almizcle, y tomar cada media, y bañado dentro, y ponerlos a secar, y ha de ser a cada limó fino, os muy grãde, vna libra de açucar, y fino los que fieren lustrar, tan buenos son sin el.

Rosa confitada.

T Omar açucar muy blanco, y cozeillo hasta que este subido muy frio, y tener la rosa fina deshojada, y echarla dentro, y tenerla dẽtro vn rato, y endola rodeando, y luego ponerla a cozer a fuego mãso, rodeandola muy a pieçita, por q̃ se embeue el açucar, y echarles almizcle, en estãdo seco, echarlo en su cedazo, y abrir la hoja cada vna de por si, y cernerla del açucar.

Açucar rosado cozido.

T Omar rosa de la fina, y cortarle las cabçuelas, y a la hoja el blãco del peçõ, y mol açuear, y echarlo todo en vn librillo, y amassa lo t

todo muy bien, y que la rosa esté muy des-
echa, y luego echarla en vn caço, y ponerla a
cozer, hasta que embeua el çumo que tiene, y
luego quitarlo, y sobre vna tabla mojada echar
unas rosquillas, y bocados. Y los bocados se-
redichos, dexarlos secar, y luego quitarlos y
guardarlos: y ha se de echar, à siete onças de ro-
sa, vna libra de açucar.

Azahar cubierto.

EL azahar ha de estar muy abierto, y acaba-
do d' coger del arbol, y limpiarlo muy biẽ,
uarlo, y ponerlo a cozer, y en dando vn her-
or, sacarlo de aquella agua, abaharlo, y luego
echarlo en agua fria, y ponerlo a cozer, hasta
que esté muy tierno, y luego quitarlo de aque-
lla agua, y abaharlo, en estando frio, abrirle la
hoja, y ponerlo en vn almofia, y tener el açucar
punto, y muy frio, y echarsele por encima, y
cubrirlo poco a poco, y luego ponerlo a co-
zer a fuego manso, traerlo a priessa, hasta que
el açucar se frise mucho: luego quitarlo, y po-
nerlo en vna tabla, y abrirle la hoja a priessa, y
dexarlo secar. Ha se de echar el almizcle, quan-
do el açucar se frisa sobre el fuego, y ha se de
echar a vna libra de azahar otra de açucar.

Ciruelas en alminar.

Las

Diversas maneras.

Las ciruelas han de ser muy gordas, y no muy maduras, sino vn poco tiessas, y mondadas, y lauadas, y tener el açucar clarificado, y echarlas dentro, y hã de estar siempre cubiertas de almiuar, y cada tercero dia yr las calentando, y alpostrero acabarlas de cozer, y echarles su almizcle, y si se han de lustrar, sacarlas, y secarlas, y tener el açucar subido de punto, y bañarlas bien, y dexarlas enfriar.

Durazno cubierto.

HA de ser el durazno gordo, y bien maduro, y quitarle el hueso, de manera que quede entero, y mōdarle la cascara, y lauarlos, y echarlos en vn tarro, y tener el açucar clarificado, y tibio, y echarlo dentro, y al tercero dia calentarlos, y al postrero dia acabarlos de cozer, y hã de andar nueue dias en los almiuares, y en estando cozidos, dexarlos secar, y tener el açucar a punto, y passarlos por el, y tener ambar, y almizcle, y echarlo en el açucar, y dexarlos secar.

Carne de alberchigos sin agua.

MOndar el alberchiga, y cortarla muy menuda, y moler el açucar, y echarlo todo junto en vna payla, y ponerla a cozer a fuego manso, trayendola rezio, para que se deshaga.

alberchigo, y en haziendo blancos el suelo de la payla, está cozida, y apartarla, y batirla vn poco y echarle su olor, y luego echarla en sus vasos, y ha de ser a vna libra de açucar, dos de alberchigos mondados, y sin hueslos.

Carne de limon, y batatas.

LOs limones han de ser maduros, y partirlos por medio, y echarlos en salmuera, que sea templada, y en passando ocho dias, sacarlos, y tener agua hirviendo, y sin lauarlos de la salmuera, echarlos dentro, y cuezan con mucho fuego, hasta que esten muy tiernos por es-remo, y en estandolo, apartarlos de la lumbre, y abaharlos en otra agua tibia, y no en la que se cozieron, y dende a vn rato, quitatles el agua, y lauarias muy bien, y sino estuieren muy tiernos, boluarles a dar otro hervor, y sino se huuieren menester, yr sacandolos, y esprimiendolos, y majandolos en vn mortero de piedra. La batata se ha de lauar en dos aguas, y tener al fuego vna payla de agua hirviendo, y echar las dentro, y cuezan bien hasta que facilmente se monden, y luego limpiar, y majar, y luego pesar vna vna libra de batatas, y otra de limon, y a estas dos y media de açucar, y si le quisieren echar dos dozenas de almendras, y muy bien majadas, mas suaua es. Quando esta carne se auuiere de juntar, ha de estar el açucar muy cla-

Min

tifica-

Diversas maneras.

rificado, y apunto, no tanto como para duraz-
no, y en effaçolo echarlo dentro, y cueza à fue-
go manso, y en haziendo blancos el suelo del
cago, este cozida, y apartarla de la lumbre, y
echarle su almizcle, y dexarla vn poquito en-
friar, y echarla en sus caxas, y ponerlas al Sol
tres, o quatro dias, y si han de hazer bocados,
no han de cozer tanto como para caxa.

Azahar en açucar.

EL azahar ha de ser acabado de coger, y an-
cha la hoja, y de naranjo agrio, y escoger-
lo, y çarandarlo, y echarlo en agua fria, y tener
lo en ella vn dia, y vna noche, y luego lauarlo,
y tenderlo encima de vna tabla, y golpearlo
moderadamente, y tener a la lumbre agua hir-
viendo, y echarlo dentro, y cueza muy bien
hasta que se despedace la hoja con facilidad, y
largo que lo esté, quitarlo de la lumbre, y echar-
lo en vn cedazo, y lauarlo en muchas aguas
frias, hasta que esté dulce, y tener el açucar, y
miel clarificado, y despues q̄ esté el azahar bien
escurrido, echarselo dentro: y ha de estar el açu-
car muy frio, quando le echen el azahar, y de-
xarlo así hasta otro dia, y a otro darle vn her-
nor, y dexarlo así hasta otro dia, y sacarlo, y
ponerlo a cozer a fuego manso, y tener cuyda-
do de roçarlo, porque cueza por vn parejo, y
echar vna muestra en vn plato, y si pega, está
buena,

de conseruas.

280

buena, y mirar el almiuar si està grueſſo, y ſi le
alta, acrecértarle, porque no quiere quedar en
eco, y ſi todo eſtuuiere a guſto, apartarlo, y e-
char el olor y echarlo en ſu caxa, ò vidrio. La
cantidad ha de ſer dos libras de açucar, y vna
de miel, y vna de azahar.

Zanahoria rellena.

As zanahorias han de ſer gordas, y liſas, y
luego limpiarlas muy bien, y cortarlas en
troços no grandes. y ſacarles el coraçõ ſin que
quiebre el troço, y echarlas a cozer en agua
aliente, y en eſtando muy tiernas, ſacarlas, y
ſecarlas el agua, y tener açucar, almendras, y
uezes, muy mājado todo, y a maſarlo con a-
za de azahar, y echarle vn poco de pimienta,
clauos, y canela, todo muy bien mezclado, y
rellenar las zanahorias con ello, y luego batir
huevos, y emboluerlas alli, y echarlas a freyr, y
oluerlas a los huevos tantas vezes, haſta que
acaben y mientras mas cubiertas, mejor: lue-
go en ſulas, y echarles ſu açucar y canela
por encima.

Berengenas en eſcaueche.

As berengenas han de ſer maduras, y no
de las muy grandes: tomarlas y raſparlas,
abrir las por medio en quatro quartos, que

Min 2

que-

Diuerſas maneras

queden enteras, y echarles dentro vn poco de sal y dexarlas vn rato, hasta q̄ ſalga toda aquella aguaça, y luego tener agua caliente, y lauarlas de la ſal, y echarlas en agua caliente, y cuezan bien, hasta que eſten bien tiernas, y luego apartarlas, y abaharlas, y en eſtando frias, muy eſcurrida el agua, hinchirlas de canela, y gengibre, y clauos, todo muy molido, y dexarlas medio dia, y luego heruir miel, y echarle la miel por encima, y dexarlas otro dia: luego echarles vinagre hasta que ſe cubran. Ha de ſer a cien berengenas dos libras de miel, y de eſpecies vn quarto de cada coſa.

Tronchos de lechugas.

T Omar los tronchos de las lechugas, y cuezanlos en agua, hasta que eſten tiernos, y eſcurtirles toda el agua, y echarlas en vna olla vidriada, y tomar cantidad de açucar, la que les pareciere que baſta para q̄ ſe cubran, y muy bien clarificado, colar, y darle tres hernores, y despues de tibio, echarlo en la olla ſobre los tronchos, y dexarlos hasta otro dia aquella hora, y quitarle el açucar, y boluelo a cozer otro tanto como la otra vez, y apartarlo, y frio boluelo a echar, y aſſi traerlo nueue dias, haziendolo aſſi en cada dia, y al poſtrero acabar de cozer el almiuar, hasta que eſtè en ſu punto

de conseruas.

281

...unto, y echarle el almizcle, y sobre los tron-
chos, y el almiuar, y guardarlos.

Bizcochos.

TOmar doze huevos, y quitar las claras a
los quatro, y con vna poquita de agua de
azahar batirlos mucho, y moler vna libra de a-
çucar, y echarsela poco a poco, siempre, ba-
tiendo a priessa, y echarle harina, ò almidon
poluorizado, y batirlo con fuerça. Hase de e-
char la dicha harina quando vieren que es me-
nester, y muy floreada, y la massa ha de quedar
blanda, como de buñuelos, y luego echarla en
sus ollas, y llevarlas al horno, y a medio cozer
acarlos, y poluorizarlos con açucar muy mo-
ido, y cortarlos a su gusto, y boluerlos al hor-
no, y acabarlos de bizcochar: y si quisiere quã-
do los baten, hecharles tanto vino blanco, co-
mo cascaron de huevo, ha de ser muy bueno.

Melon en conserua.

EL melon que no sea muy maduro, hazerlo
tajadas, y quitarle la corteza de encima, y
odo lo blãco: luego echarlo en agua y sal tres
dias, y despues seys dias en agua clara, mudãdo
cada dia, y luego cozerlos hasta q̃ entre vn
uçon sin premio, y luego sacarlo, y sobarlo en
guas frias, y luego ponerlo sobre vnos paños

Mm 3

en vn

Diuersas maneras

en vn hatnero a cernirlo , y de que este bien
escurrido , echarlo en una olla , y clarificar el
açucar , y echarlo dentro por este orden , siete
ocho dias , sacarle el açucar , y dandole vn he-
uor hasta que parezca que esten calados , y
el postrer baño echaran las tajadas para que
den vn hervor , y dexaran el almiuar en punto
y echaran el olor que quisiere , y quitarlo pa-
ra que se guarde en ellas.

Corteza de cidra.

IA cidra ha de ser madura , y mientras mas
gorda mejor , y cortada la corteza , echala
en salmuera dos . o tres dias , y luego sacarla
la sal , y lauala en muchas aguas , y ponerla
cozer en su agua caliente a buén fuego , y cueza
sta q̄ quede muy tierna : luego a batirla de
luzer , y abaharla y lauala en dos o tres aguas
y ponerla a escurrir , y esprimerle , si algũ agua
ha quedado , y majarle en vn mortero de pi-
dra , y tener el açucar bien clarificado , y a
punto echarla dentro , y ponerlo a la lumbr
queza a fuego manso , mēeandole poco a po-
co , y de que estè a medio cozer , echarle can-
dad de agua de azahar , que se entienda vna
cudilla , como sea para vna caxa , y de q̄ estè co-
zida : y para entender quãdo està cozida , ha
hazer blancos el suelo de la payla , y ha de qu-
dar almitarada . Luego quitarla de la lumbr
ech

echarle su almizcle, ò ambar, y echarlo en la
botija, y ha de ser a vna libra de corteza de
cidra, libra y media de açúcar.

Fideos de cidra.

Después de mondada la cidra que le ayan
quitado la corteza, hazerla quartos, y sa-
carle el agrio, y echarla dos, ó tres dias en sal-
muera y al cabo destos dias laualla, y cortarla
en tirillas largas, que ni esten gordas ni delga-
das y en acabando de cortarlas, tener a la lem-
bre vna caldera de agua hirviendo y echarlas
dentro, y cuezan hasta que esten tiernas. y lue-
go quitarlas, y echarlas en vn cedazo a escurrir
y lauallas en agua fria, y dexarlas escutrir, y te-
ner el açúcar a punto clarificado, y echarlas dé-
tro, y dexarlas assi hasta otro dia y luego po-
nerlas en vn alnase de carbon, porque quiere
fuego manso, y cueza hasta que embena el açu-
car: luego echarle el almizcle deshecho en a-
gua de azahar: si los quisiere cubiertos, echar-
los en vna tábla y apartarlos para que se yelē,
y guardarlos, y si huieren de ser para porce-
lana, dexarlos con vn poquito de almiuar, y
echarlos en su vasija, y guardarlos: a vna libra
de fideos, otra de açúcar muy blanco.

Para hazer diagargante.

Min 4

Tomar

Diueasas maneras

Tomar vna libra de açucar de lo bueno de poco peso, y echarlo en vna payla, y clarificarlo con vn hueno, y colarlo, y echarle vnagota de vinagre, y otra de cera blanca, vn poco de azeyte de almendras, y dexarlo cozer hasta que esté a punto muy alto, y prouarlo en los dientes, de modo que no cruxa, sino que se pegue, y luego apartarlo de la lumbre, y batiolo mucho a vna mano, hasta q̄ suba muy alto, y luego vaziarlo en vna piedra de marmol, auendola vntado con azeyte de almendras, y yrlo despegando, como se vaya resfriando, con vn cuchillo.

Para hazer miel colada rosada de infusio.

HA se de mondar la rosa, y hinchar vna valija grande, ò pequeña, de agua, y vaziarla en vn tarro, y ponerlo al fuego, y la misma valija, henchirla de rosa, que no esté apretada, y luego echarle el agua hirviendo por encima, y arroparla muy bien, y esto se ha de hazer siete dias, y nueue, si quisieren, y cada dia renouar la rosa fresca, y aquella misma agua boluerla a cozer, estruxando la rosa, y echandola a mal, y despues de cumplidos los siete, ò ocho dias, medir dos açumbres de agua, y echar otra tanta miel, y colar muchas vezes el agua en pano grueso, y ponerla a cozer junto con la miel, y espumarlo muchas vezes, y
a medio

medio cozer boluer a colarlo, y dexarlo co-
zer hasta que esté hecho el almiuar, y si quise-
ren hazerlo con açucar, a medio açumbre de
agua vn quartillo de miel, y libra y media de
açucar en lugar del otro quartillo de miel, y
ponerlo en sus ollas, ò redomas.

Miel rosada.

TOmar rosa Castellana, y la majaran, y sa-
caran el çumo, y echaran otra tanta miel,
y si quisiere echar la mitad de açucar, y ren-
dran la miel y açucar clarificado, y juntaran al
çumo, y pondranlo a cozer, y a medio cozer
colarlo, y boluerlo a cozer, y despues de cozi-
do echarlo en vna olla, ò redoma.

Cidra y patata.

LA Cidra ha de ser madura, hazerla quatro
quartos, y sacarle el agrio, y mondarla, y
luego rallarla, y echarla a cozer, y en dâdo dos
ò tres hernores, apartarla. y dexarla enfriar, y
luego lauarla en agua tibia, y echarla en vn ce-
daço, y lauarla en aguas frias, hasta que no a-
margue, y dexarla hasta q se escurra muy biẽ.
Las paratas hã de ser gordas, y lauadas, y echar-
las a cozer, y en estando tiernas mondarlas, y
passarlas por vn cedaço despojado, y luego pe-
sarla, y juntarla con la Cidra, y mezclarlo todo

Mm 5bien,

Diuerfas maneras

bien, y tener en vna payla açucar clarificado, y a punto grueso. echarlo dentro, y ponerlo a cozer a fuego de carbon, que sea manso, y dexarlo cozer, y traerlo siempre a vna mano, por que no se pegue, y en haziendo blancos el suelo de la payla, esta cozido: echarle vn poco de agua de azahar, y vn poquito de almiscle. y apartarlo, y batirlo vn rato hasta que se enfríe, y luego echarlo en la caxa, y tenerlo cinco, o seys dias al sol, y luego guardarla. La cantidad ha de ser, a dos libras de açucar vna y quarteron de patata, y vna de cidra.

Huessos de duraznos.

Tomar media libra de almendras, y blanquearlas, y majarlas, y tomar vna libra de açucar molido, y cernido, amassarlo con el almendra muy bien, hasta q̄ quede muy sonado, y fino quedare muy duro: echarle otra poca de almédra, y tomar vna onça de canela muy fina, y dos adarmes d̄ sádalos colorados, todo muy molido y cernido, echarlo en la pasta, y amasarlo todo muy bien hasta q̄ tome color, y en estando la massa de buen tēple, q̄ no este blanda, poluoreádole por encima vn poco de açucar cernido, por que no se pegue, y hazer pedaços, y en cada vno poner vna almédra, o media y poluorearlos con açucar, y ponerlos en sus moldes y sacarlos, y ponerlos asecar.

Dátiles

Dátiles en conserua.

Tomas la cantidad q̄ quisiere de los dátils y quitarles la florecita, y hazles vn agujero, vno por ay, y otro por el peçon, y quito, ò cinco punçadas al rededor: para tres libras de dátils, tomar quatro de açucar, y clarificarlo muy bien, y toma de las quatro libras, las dos luego, y tomaras para con las dos, tres libras de agua, ò tres escudillas, tomaras los dátils bien lauados, y echarlos a cozer con el açucar aguado, y cozerlohas con tanta càtidad, hasta que el açucar quiera hazer tela, y entõces sacarlos del fuego, y dexarlos estar vna noche en aquella agua y açucar: en la mañana tornarás à acrecetar las otras dos libras de açucar q̄ quedan, hasta que haga buena tela, y echarles vn poco de agua rosada, ò de açucar y echarlo do quisiere.

Zanahoria encañutada.

Para tres libras de zanahorias es menester vn açumbre de miel, y media libra de nuezes, y media de almédras y media onça de clauos y canela, y gégibre, y mōdar las zanahorias y sacado lo d̄ dētro echar a cozer los cañutos, y d̄ la mitad de la miel pura y despues q̄ estē cozidos, y conseruados, sacalos en vn plato, y
echar

Diuerſas maneras

ēchar en la miel lo que les ſacaron, y cuezã en aquella miel, haſta que eſtē conſeruado, y apartarlo, y roſtar las almendras, y poco de miel, y de aque eſten medio toſtadas, echar las nuezes, y reboluerlo todo jũto, y echar las eſpecies, que ſon menester, y deſpues hinchar los cañutos de aquel açucar.

Para hazer tirillas de durazno, y membrillo.

A Vna libra de açucar, vna y media de durazno cortado como tirillas, y vna eſcudilla de çumo de membrillos: haſe de echar todo junto, ſin gota de agua, y quando huuiere cozido ſin parar, haſta que eſtē en punto bien alto, porque el durazno eſcupe, y le han de echar a media libra de membrillos otra, y otra de durazno: han de cozer primero el membrillo en agua, y quando eſtũuiere tierno, ſacarlo, y eſcurrirlo, y echarlo en el durazno, y el açucar todo ſin agua, aunq̃ quãdo eſte a medio cozer, puede echarle agua de olor, y ſi la quieren de miel, ocho libras de tirillas, y vn açumbre de miel, y ni mäs ni menos ſin agua.

Nuezes moſcadas de açucar.

T Omaras las nuezes cozidas con ſus peçones, y pũzarlas muy bien cō nueue, o diez agujeros

de conseruas. 285

agujeros cada vna, echarlas en agua por todo
el dia, y a la mañana sacarlas de aquel agua, en
agua limpia, y darles otro heruor, y sacarlas de
aquel agua caliente, y echarlas en agua fria, y
esta manera haras por tres vezes: lo vno per-
deran la tinta, que echandolo otro haranse dul-
ces: entonces toma la canela muy fina, y hazla
en raxitas, y en cada agujero meteras vna raxa, y
que todas las tengas llenas, echalas en agua
limpia, y dales otro heruor, porque se enter-
mezca la canela vn poco, y ten aparejada açu-
car, la cantidad que vieres que las puede a ellas
cubrir, y mete tus nuezes en tu olla, y cueze el
açucar a punto que quiera hazer tela, y echalo
en las nuezes, mas caliente vn poco de tibio,
otro dia tornarás a cozer el açucar, que suba
mas alto de punto, que haga pelo, y mucho
mejor es que haga tela: echalo en tres vezes, y
faltare, tornarlo a clarificar, y acrecentarlo:
tercero dia tornarás a cozer el açucar que
suba mas alto, y que haga tela muy gruessa, y
echalo asì hirviendo en tus nuezes, al quarto
dia las nuezes, y el açucar cozerlohas todo jun-
to, y cueza hasta que haga yelo en el dedo, y
entonces echaras vn poco de agua rosada, ò
de azahar, y ponlas donde quisieres.

Para hazer mazapan de calabaza.

Tomar

Diuerſas maneras

Tomar las calabazas, y mondarles todo lo verde, y que no les quede nada, y hagan los pedaços, y saquenles todo lo de dentro, y ponganlos a cozer en agua, y de que este muy bien cozida, apartarla, y apretarla con vn paño muy bien, y luego majarla, y pesar para dos libras de açucar, vna de calabaza, y pongan el açucar a punto, y en estandolo, echenle dentro la calabaza, y ponganlo a cozer a fuego de carbón, y de que este cozida, echenle almendras muy majadas, tanto que no parezca que la lleuan, y en estando todo mezclado, apartarla de la lumbre, y echarle su olor. La cantidad ha de fer a seys libras de açucar, dos y media de calabazas, y vna de almendras, y luego echarla en su porcelana, ò hazer bocadillos.

Para hazer fartiles.

Tomar vna cumbre de miel, y vna quarta de clauos, y vna de pimienta, y vn poco de gengibre, y anís que sea de buen sabor, y esta especia molida, y cernida, y la miel colada, y espumada con vn poco de agua que se ha de echar a la miel, y luego las especias, y en haciendo vn poco cō ellas, tener echas unas tortillas de massa con mucho azeyte bueno, y ha de ser delgadas, y secas en horno, y molidas en el almirez, y cernidas por cadaço, deste poluo echaran en la miel que queda, de manera, que dando

ando tres, ò quatro heruores, que de la massa
echa, y estando cozida, tendran canela molida,
y poluorearala, y buscaran harina florida
y blanca para hazer la massa de los fartiles.

Conserua de peras moscatelas.

TOma las peras, y mondalas: y despues de
módadas hazlas heruir en miel, ò açucar,
ya ò dos vezes, y echarlashas poluora de gar
foli, y de gengibre, y de nuez moscada, y de
canela partes yguals, y rebuelto, y mezclado
do: y nota que las especias quieren ser aqui
cantidad, por amor del estomago.

Conserua de duraznos,

TOma los duraznos, y mondalos, y echa
los a heruir con açucar, ò en miel, y las
propias especias que a las peras, y de la pro
pria manera mondarlos por de dentro.

Conserua de guindas.

TAnse de tener las guindas vn dia al sol, y
despues sacarlas los huesos, y tomarles
sol por tres dias, y eilen en miel, como las
ranjas, y esté quinze dias en ella, y de tres a
es dias se hã de poner al fuego, rãto, q se esca
y despues desto cuelalas biẽ, y echalas espe
cias,

Diuerſas maneras

das, y miel, como a las naranjas: y nota, que da conſerua mantiene muchos años con ſo darle vn heruor, y echarle vn poco de miel açucar, ſi dello es hecha.

Conſerua de melones diferente.

HAnſe de cozer los melones que ſean buenos, no muy maduros, y hazerlos tanto rebanadas, como tienen, y quitaſes la corteza, y echala en vinagre de yedra, y bueno, en qual eſtaran por eſpacio de diez dias, pero quinto ſe les ha de mudar el vinagre, y eſtaran otro tanto, y cada dia ſe han de reboluer, y micer, y al cabo de los diez dias ſacarlas, y puſtas en vna tabla, enxugalas con vn paño de lino, y dexalas alli por vn dia, y vna noche al aire, y deſpues echalas a heruir en la miel, ò açucar, y den vn heruor, y cada dia las has de dar vn heruor en diez dias, y eſten ſiempre en miel, ò açucar, y acabo de diez dias apartaſe las vaſijas en que las has de poner, haras poluora de garrofoli, y de gengibre, y de nuez moscada, y de canela, partes yguales, y rebuelto, mezclado todo, pondras vn lecho de rebanadas, y otro de poluora, y deſpues de todas puſtas, tomaras miel fina, y muy blanca, ò açucar ſi de açucar las hizieres, y echalo encima, y eſtara vna conſerua muy admirable, y muy perfecta.

Par

Para hazer letuario de naranjas.

Parte las cascaras de las naranjas en quatro partes, y tenlas en agua diez dias y cozerse an quando estan bien curadas del agua, poniendolas hazià la claridad y si se traspasan, ò raslozen, y estan transparentes, estan buenas, y assi sacarlas, y enxugarlas muy bien entre dos paños limpios, y ponerlos en vna caldera, ò peñol, ò cazo, y echarles tanta canridad de miel, que se cubran mas de medias, y hieruelas, reboliendolas, y quitelas presto del fuego, porque la miel no se endurezca, ò recuezca: despues de las estar assi quatro dias, y cada dia las has de menear tres vezes y despues quitelas, y ciurrelas de aquella miel que tienen, y echalas cozer en la miel que te parezca, que basta, y despues que ayan coído espacio de vn Credo, quitelas del fuego, y ponlas como al melon con su especia.

Para aprouechar la miel.

NOta que la miel que quitaste dellas, ò de otras conseruas semejantes, es buena para hazer otras conseruas tales.

Para hazer nuezes moscadas diferentes.

Nn

Hanse

Diuerſas maneras

HAnſe de tomar las mas pequeñas en ſe-
tiempo, que ſeran por S. Iuan, y monda-
llas y acada vna hazelle cinco, o ſoys agujero
y luego poner las en agua por ocho, ò 15. dias
y deſpues enxugarlas muy ſutilmente, y coze-
llas en miel, y açucar, ni mas, ni menos que las
naranjas, ſaluo, que ſe ha de añadir ſiempre
miel, porque ſe consume mucho; y quando les
echaren las especias, tengaſe auifo que los cla-
uos ſean pocos, porque ſi ſon en cantidad, ſe
hazen amargas.

Conſerua de calabças.

QVitales los cuellos a las calabças, limpie-
las de dentro y de fuera, cortando las a lo
largo, y haz heruir agua, y echarla por encima
de las tajadas que tienes aſſi limpias, y eſto ha-
ras ocho, ò nueue mañanas, y deſpues cuezelas
en vna caldera no mucho, y deſpues ponlas ſo-
bre vna tabla a enxugar a la ſombra dos dias, y
deſpues deſtos dos dias enxugalas cõ vn paño,
cada pedaço por ſi, ponlas en vna caldera, ò pe-
rol, y echaſe cantidad de miel, que ſe cubran
mas de medias, y hieluela reboluiendo las, y
quitelas preſto del fuego, porq̃ la miel no ſe en-
durezca, y deſpues dexalas eſtar aſſi quatro
dias, y cada dia las has de mecer tres vezes, y
quitelas deſpues de aquella miel y echalas a co-
zer en la miel q̃ te parezca q̃ baſta, y deſpues q̃
ayan

ayan cozido espacio de vn Credo, quitalas del fuego, y ponlas su especia fina como al melon.

Tirillas de duraznos.

A Vna libra de açucar, media de durazno cortado como tirillas, y vna escudilla de gumo de membrillos, y haçe de echar todo jūto sin gota de agua, y quando huuiere cozido sin parar hasta que estè en punto bien alto, por que el durazno escupe le han de echar su olor y ponerlo en la vasiya, y para hazerla de durazno, y membrillo, haçe de echar a media libra de membrillo, otra de açucar, y otra de durazno, ha de coger el membrillo primero en agua y quando estè biē tierno, sacarlo, y escurrirlo, y echarlo en el durazno, y açucar, todo sin agua, aunque quando estè a medio cozer, pueden echarle alguna de olor, y si los quieren de miel, a vna açumbre de miel ocho libras de tirillas, y ni mas ni menos sin agua.

*Naranjas veredes en el mes de Setiembre
en el menguante de Luna.*

COzeran las naranjas veredes que tēgan granos, y cō vso passallas de vna parte y otra, de manera que no se rompan, y hazerle cinco, o seys agujeros, y echarlas en agua, y cozerlas

Nū 2

han

Diuerfas maneras

hã cada dia, y echarlas en vna caldera muy limpia, y den vn heruor, y esto ha de ser quinze dias arreo y otros dos y otros tres, hasta que se cumulan los quinze heruores cada dia, yendo coziendo los heruores, y tomar la mas ruyn de todas, y partirla, y prouarla del agrio, y de la corteza, que ni estè agrio, ni amargo, y fies-
tan dulces, buenas, echarlas en vn librillo en seco, de manera que no se partan, ya vna doze-
na siete libras de açucar de a doze onças, y to-
mar la mitad del açucar, y molerlo en vn mor-
tero, y echarlo encima dellas en el mismo libri-
llo y otro dia tomar aquel agua que ha salido
dellas, y del açucar, y que den vn heruor, y otro
dia solo al xaraue, y entre tanto que da el her-
uor, moler otro tanto de açucar, y poluoreallo
sobre las naranjas, y esto han de hazer cada
dia hasta que haga hilo, y tomarlas con todo
el xaraue, y darles vn heruor, y sacarlas, y esto
ha de ser despues de frias, digo el sacarlas, y
boluerlas a echar en el mismo librillo, y boluer
a echar vn pedaço de açucar molido encima
dellas y de alli a dos dias, o tres, boluer a co-
zer el xaraue con ellas, y despues sacarlas cada
vna de por si y quede el xaraue solo, y echarles
vna cuencilla de agua rosada, y cozerlo hasta q̃
tenga punto que le tenga en la cuchara y si qui-
sieren vn poco de ambar molido con el açucar
en la misma olla que las guardaran, y echar el
xaraue encima, y despues q̃ las quitaren de co-
zer,

de conseruas.

289

er, cubranlas de manera que no de ayre.

Para hazer bizcocho.

T Omar vna dozena de huenos, y los diez sin claras, y batirlos en vn perol a vna mano, y despues de bien batidos echarles vna libra de açucar bien molido, y junto con los huenos batirlo muy biẽ, y echarle vna libra de almidon muy bien cernido, y vn poco de anis, sal, y batirlo buen rato, y tener el hornillo de buen temple, y hazer sus casas de papeles con las obleas debaxo, y echarlas alli, y poluorealas con açucar por encima, y mirarlas de en rato en rato hasta que esten hechas, y antes de mirar con vn cuchillo punçandolos, y si sale mojado no estan cozidos.

Memoria de milindres.

T Omar vna libra de açucar, y molido y cernido, tomar vna clara de hueno fresco, y batirla con vna caña, y echarla en el açucar, y massarla muy bien, y si estuuiere blanda, echan mas açucar, y tomaran vna dozena de almẽbras blancas, y majadas, juntar lo han todo, y despues de amassadas tomaran de aquella massa, y haran vnos tosquillos como quisieren, y cozeranlos en vn horno con vna vasija.

Para hazer bollos de rodilla.

Nn 3

To-

828 *Diuerfas maneras.*

Tomar vn poco de harina muy blanca, y cernida, haran vna massa con manteca de vacas, y tenderla muy delgada, y luego yrla untando con manteca derretida y tener huevos cozidos que esten duros, y las yemas cortadas en pedaços, yrlas poniendo entre la massa, y arrollando en la caña, y tener manteca de vacas hirviendo, y echarla dentro, y fuera bien, y enmelarlas bien con su açúcar clarificado.

Para hazer bocados crespos.

Tomar vna libra de açúcar, y clarificarla que este apunto grueso, y batirlo muy bien, y tendran media libra de almendras mal majadas, y echarlas dentro, y cuezan hasta que embeuan el almiuar, y despues de cozido, tomar vna cuchara espumadera, y echar los bocados del tamaño que quisieren.

Para hazer mazapan rosado.

A Vna libra de rosa otra de almédras, y dos y media de açúcar blanco, y la rosa ha de ser fina, y cortada, y limpia: tener agua hirviendo, y escaldarla biē y luego sacarla, y esprimerla muy bien y tener el açúcar clarificado, y echar la rosa dentro, y cueza, en estando grueso el açúcar, moler las almendras, y echarlas dentro, y traerlas muy a priesa, porque no se quem
men

men, y en estando cozido quitarlo del fuego, y hazer bocados: ò echarlo en su caxa.

Para hazer carne de membrillo delicada.

HA de mondar ios mismos membrillos, y quitarles los coraçones, y cozidos picarlos, y passarlos por cedagos, y tener mēbrillos amidos, y rallarlos, y sacar el çumo por vna prensa, y a dos libras de carne, dos quartillos de çumo, tomar quatro libras de açucar clarificado y ponerlo a punto muy alto, y echarle dentro la carne, y antes desto se ha de batir biē en vn librillo, y luego cueza hasta que haga tela y en haziendo la tela esta cozida, echarle su olor, y ponerla en su vaso.

Carne de pera y membrillo.

TOmar las peras que sean gordas, y que no sean risperas, y cozerlas bien, y mondarlas, y cortarlas como no llegue al coraçon y passarias por cedaço de cerdas, y assi mismo el membrillo, y clarificar el açucar, y ponerlo a punto y echarle dentro la carne toda junta, y cozerla a fuego manso. y trayendola siempre a vna mano, porque no se queme, y en haziendo blancos el suelo de la payla està cozida: echarle su olor, y apartarla, y batirla hasta que se enfríe, y echarla en su caxa: a cinco libras de peras, vna y media de membrillos, cinco libras de açucar muy blanco.

Diueſas maneras

Raiz de eſcorzoner.

LA raiz de eſcorzoner ha de ſer gorda, y freſca, y ponerla en agua vn dia, y luego lauarla y mondarla, y cozerla en agua, y en eſtado tierna ſacarla, y lauarla, y eſcurrirla del agua, y tener açucar a punto, y echarle las raizes dentro, y dexarlas haſta otro dia, y eſſotro dia cozerlas en el almiuar, haſta que tenga buen punto, y eſten bien paſſadas, y echarles ſu olor, y apartarlas.

Para hazer roſquillas.

PARA quarêta yemas de huevos vna libra de açucar molido, y tâto vino blâco como cabe en vna caſcara de huego, y vn poquito de aniſ, y vna poquita de canela, y vna poquita de mâteca de vacas, y vna poquita de agua de azahar, amafarlo todo con harina floreada, y echarle lo q̄ huuiere menefter cõforme ala câtidad d̄ los huevos: haſe de amafar liuiana la mano, y q̄ no ſe rompa la maſſa, la qual no ha de ſer muy dura, ni muy blanda, ſino ſobadera, y en eſtando buena, hazer las roſquillas del tamaño que quiſieren, y tener al fuego vna payla de agua, y en començando a heruir echarlas roſquillas dentro, de manera que no anden vnâ encima de otras, y que echen alli haſta que ſubba

arriba, y en subiendo estan cozidas, y luego sacarlas, y ponerlas en vnas masseras, y en el-
ando eledas, sacarlas y embiarlas al horno a
cozer, el qual ha de estar bien templado.

Para hazer carne de membrillo.

Pongan vna olla al fuego, ò en agua, y mon-
dando membrillos, y echádolos, y despues
e cozidos passarlos por cedaço de seda, y a
da libra de açucar, cinco onças de carne de
membrillos medio cozidos, y echenlo en la
carne de membrillos, y açucar, y pondranlo
en vn caço a cozer, hasta que se tenga la gota
en vna cuchara, y echarlo en vn botezico.

Xalea de membrillos.

A Vna libra de açucar, dos de membrillos:
han de mondar el membrillo, y hazerlo
alfcos, y echarlo a cozer en agua dulce, y cue-
a hasta que estè muy deshecho, y ponerlo a
currir en vn cedaço espesso, y no se esprima,
porque toma mucho cuerpo la xalea, y tener
la açucar clarificado con su clara de hueno, y
punto, y echarle el çumo, y cueza a fuego
baxo, y ha se de echar vna gota en el suelo, y
no corre està cozida, y luego apartarla de la
lumbre, y espumarla dos, o tres vezes, y e-
charla en su caxa, ò porcelana, y echarle am-

Nn 5

bar,

Diuerſas maneras

bar, ò almizcle. y auentarla hafta que haga tela, y quitarsela con vna punta de vn cuchillo, en criando otra hazer lo mismo, y a la tercera recogerla a vn lado, y meterla para dentro, dexarla clar, y guardarla.

Xalea de guindas.

A Vna libra de açucar dos y media de guindas, y han de estar las guindas sin peçon, y en estando el açucar clarificado con clara de huevo, y colado con paño espeſſo echarle las guindas, y cuezan a fuego manso, hasta que deshagan muy bien, y luego quitarlas del fuego, y colatlas por vn paño no muy aspero, esprimirlas mucho, y boluer estè almiuaz a payla, y cueza de su espacio, hasta que se tenga vna gota en la punta de vn cuchillo, y en niéndose, quitarla, y echar el almizcle en los vasos, y echar la xalea presto antes q̃ tenga lugar de enfriarse, y quitarla vna elj umita q̃ haze medio; y ponerla a donde le de ayre, y quitarla la tela con mucho cuydado, y dexarla clar.

Carne de membrillo.

T Omar los membrillos: y partarlos en quatro, y sacarles los coraçones, y mondarlos y cozerlos, hasta q̃ esten muy tiernos, y luego passarlos por cedazo despegados, y tener el a

de conseruas.

292

clarificado con clara de huego, y puesto a
fuego, y echarle el membrillo dentro, y hase
de echar a cada libra de membrillo, otra de a-
zúcar, o si fuere para caxa, hase de cozer hasta
que haga blancos el suelo de la payla, y si fue-
re para bocados, ha de ser menos cozida, y
menos membrillo.

Nuezes en conserua.

As nuezes se han de mondar, y punçar y
tener nueue dias en agua, mudandose la en
cada dia dellos, y al cabo poner vna payla de a-
gua al fuego con vn puño de sal, y echarlas de-
dentro, y cuezan hasta que esten tiernas, que las
passe vn alfiler, y luego quitarlas y abaharlas, o
meter en cada vna dos o tres clauos de especia
y tener la miel espumada, y echarlas dentro, y
cuezan a fuego manso, hasta q esten bien tier-
nas, y bien cozidas, y apartarlas, y echarlas
con poca de canela, y gengibre, y echarlas en
un orça, a vn açumbre de miel cien nuezes.

Zanahoria rallada.

A La çanahoria se le ha de limpiar la casca-
ra, y luego laualla, y rallarla cõ vn cuchi-
lo, y ponerla a cozer en vna payla de agua, q
primero aya dado vn heruor, y cueza vn rato.
Luego apartarla, y esprimirla, y tener la miel
espu-

Diuersas maneras

espumada, y echarle la çanahoria dêtro, y que
cuezca de espacio, hasta que embeua el almiua
y echarle los piñones, y ha de ser a vn açum
bre de miel, seys libras de çanahorias, y en es
tando cozidas echarle vn poco de canela, y g
gibre, y echarla en su caxa, y si se huniere de l
brar, ha de ser con piñones.

Quartos de membrillo.

A Vna libra de açucar han de echar dos d
membrillos bien despedaçados, y desco
raçonados, y mondados; hase de cozer en a
gua hasta que esten bien tiernos que les passi
vn alfiler, y estandolo, apartarlos, y echarlos,
en estâdo frios echarles el açucar clarificado
y yrles calentando, tres, ò quatro dias, dando
les en cada vno vn heruor, y al postrero acaba
los de cozer, y yrlos ceuâdo con agua de olor
hasta que se paren colorados, y en estandolo
estan cozidos, y buenos para guardar.

Massapan en massa.

A Vna libra de açucar otra, y otras dos on
ças de almendras todas muy blancas, y to
nerlas en agua, porque no se azeysten, y yrle
majando con el açucar pocas a pocas, y luego
amassarlo todo con agua de azahar, y muy po
quita, porque no se quede blâdo el maçapan.
tene

ner la massa hecha de la de los rosquetes, y
enderla la mas delgada que ser pudiere, y de
hechura que quisiere, y ponerle encima el
azapan, lo que sea bueno, y luego cortar la
massa con su carretilla, y hazer sus orejillas al
redor, y llevarlo al horno, y sobre algunos
mede poner tirillas labradas de la misma mas-
sa, y antes que se metan en el horno, echarles
azucar molido muy blanco por encima, y vna
quita de agua rosada, para que salgan con
bien lustre.

Massa de rosquetes.

HAn de tomar doze hueuos, y batirlos
muy bien, y echarles media libra de agu-
ar blanco muy molido, y todo bien batido
echarle la harina que pudiere embouer hasta
que quede la massa muy dura, y luego hervirla
muy bien, que rompan la massa, y luego corra-
o quita, y arrolla delgados, o tiende como ho-
rascas, y han de llevar agua de olor, y vayan
al horno, el qual ha de estar muy manso, y bien
emplado.

Fruta de sarten.

AVna libra de almendras, otra de açucar
molido, y las almendras peladas, juntarlo
do, y amassarlo muy bien, y echarle dentro
canela.

423 *Diuerſas maneras.*

canela, y clauos, y pimienta, poco de todo molido amassarlo con vna poquita de agua, tener hecha la massa de hojuelas, y tenderla delgada, y poner el maçapan, y cortarla como panadica, ò como quisiere, y luego tener en azeyte, y echarlas dentro, y freyr las bien, y luego enmelarlas, y echarlas por encima açucar de canela.

Hojuelas de azeyte y vinagre,

HAN de tomara seys hueuos, y batirlos muy bien, y luego echar vn par de cascaro de hueuos llenos de azeyte, y media escudilla de vinagre, todo tibio, y mecerlo todo, y echarle la harina que embeca, y heruir la muy mucho, hasta que quede muy blanca: y luego tender hojuelas muy delgadas, y cortarlas como na carretilla, y quando las frian, ha de ser con dos cucharas, que anden bolteandolas, por que no se quemen, y torciendolas como cañuto, porque tengan buena hechura, y no las freyr mucho, y luego enmelarlas, y echarles por encima graxea de la muy menada.

Guindas en almiuar.

TOMAR las guindas, y passarlas por agua hiruiendo, y luego cortarlas vn poco de los peçones, y tener el açucar a pũto, y despues

que esté frio echar las guindas dentro, y poner
a fuego manso, yrlas espumando poco a po-
co, y ha de ser al principio, y no menearlas por
que no se deshagan, y en dando vn heruor sa-
carlas en vna porcelana, y dexar el açucar al fue-
go, y cueza vn rato, y luego boluer a hechar
las guindas dentro, y darles otro heruor, y bol-
verlas a sacar, como de primero: y esto se ha de
hazer quatro vezes: a la postrera echarle su a-
zúcar de azahar, y quando las quieren echar en
vaso, echarle su ambar, ò almizcle.

Limonos cubiertos.

Tomar los limones, y rallarles el humillo, y
abrirles por vn lado, y sacarles vn poco
del agrio, y echarlos en salmuera ocho dias, y
despues sacar los gaxos, y dessalarlos muy biẽ,
teniendo los vn dia en agua dulce, y luego tener
en payla de agua hirviendo, y echarlos den-
tro, y cuezan hasta que los passe vn alfiler, y lue-
go sacarlos, y abaharlos, y tener el açucar clari-
ficado, y en estando frios los limones, y el açu-
car echarlos dentro, y darles dos heruores, y
dejarlos nueue dias asì, cada dia calẽtarlos a fue-
go manso, y en estado biẽ conseruados en el açu-
car, y quitarlos, y sacarlos del, y ponerlos a secar,
luego tomar açucar mas blãco, y clarificarlo
muy biẽ, y tenerlo en pũto mas q̃ para carne, y
li yrlos lustrando, y bañarlos tres o quatro
vezes

Diuerſas maneras
vezes en eſte aꝥucar , y luego ponerlos al Sol
hasta que queden enxutos.

Limon de carne.

Scoget el limon que eſtè maduro, y mōda
le la caſcarita muy delgada , y luego echa
los en agua dulce , y tenerlos vn buen rato ,
luego lauarlos, y tener vna payla de agua hi
uiendo, y echarlos dentro: y haſe de entende
que han de eſtar en quartos, y ſacado el aꝥro
muy bien quādo los cuezan , y dexarlos co
a buen fuego, hasta que los paſſe vn alfiler , ſi
peſadumbre, y luego apartarlos , y quitarles
agua , y echarles , y tener la miel eſpumada
echarlos dentro, que eſten cubiertos de la miel
y cuezan a fuego manſo hasta que eſten paſſa
dos y el almiuar haga hebras grueſſas , y luego
echarle la agua de azahar, y quitarlos y dexar
los enfriar, y echarlos en ſu orça, y guardarlos

Limon cortado.

EL limon ha de ſer muy amarrillo , porqu
eno amargue, y mondada la caſcara, ſaca
el aꝥro, y luego cortarlo en tirillas, como fu
re lo guſto, y lauarias en aguas dulces , y ten
al fuego agua hiruiendo , y echarlos dentro
cuezan hasta que eſten muy tiernos , y luego
quitarlas, y abaharlas mucho, y tener el aꝥu
claro

clarificado con su clara de huevo, y echarlas dentro, y cuezan de espacio, porque se conseruen y dexarlas assi hasta otro dia, y acabarlas de cozer, hasta que la decoccion tenga punto, y han de tener siempre alminar harto, y echarles su olor de amhar, o de almizcle, y apartarlas que no hieruan con el, y guardarlas en su rça, atapadas con papel, con vn agujero en medio, porque no hieruan, y en estando frias atarlas bien.

Açucar rosado.

HAse de cozer la rosa que no sea de Alcxãndria, y quitarle las cabeçuelas, y quitarle a la hoja el peçoncillo blanco que tiene, y luego charla en vn alquidar, y moler el açucar y loarlo todo muy bien, hasta q̃ la rosa esté muy leshecha, y hase de echar a media libra de rosa, vna de açucar, y de que esté bien hernido, charlo en su vaso, y traerlo al sol, hasta que esté bien conseruado.

Miel colada.

HA de ser la rosa fina, y quitarle las cabeçuelas, y limpiarla bien, y ponerla en tres asijas, y heruir agna dulce, la cantidad que les pareciere, y echa la sobre la rosa, sobre la vna o mas, y en auiendo estado vn rato, esprimir

Oo

la

Diuerſas maneras.

la roſa , y tornar a cozer el agua ſin la roſa , en hiruiendo , echarla ſobre la roſa otra , y dexarla haſta que ſe enfrie , y ſacar la roſa , y eſprimirla , como a la primera , y boluer a cozer el agua , y en hiruiendo , echarla ſobre otra coſa , y hazer lo miſmo que alas otras dos , y tener la miel eſpumada , y colar dos , ó tres vezes eſt como , y echarſelo dentro , y cueza a buen fuego , y no ſe ha de eſpumar al principio , porque ſe corta . haſta que paſſe aquella furia , y luego yrlle ſacando aquella eſpuma , haſta q̄ eſte cozida q̄ pegue en la mano , y haga hebra gorda , luego quitarla , y colarla en ſu orça , ò vidrio , ha de ſer a dos libras de roſa , dos y media de miel.

Miel roſada.

Tomar la roſa que ſacaron a la miel colada , y tener miel eſpumada , tantas libras como fueren de roſa , y en hiruiendo , echarla dentro , y cueza de eſpacio , porque tenga lugar de conſeruarſe , y en pegando eſta cozida , y apartarla luego , y echarle ajonxoli , y guardarla.

Agrio de cidra.

Sacar el agrio en gajos , y mondarlo muy bien de los granillos , y de la tela , y tener el agrio en molico , y echarle con el agrio , y ponerle

go manso, y cueza de espacio meneandolo, ase de cozer vn poco menos que la xalea, y go echarle su almizcle, y apartarlo, y echar en su vazo, y ha de ser a vna parte de agrio, s de açucar.

Miel rosada del çumo.

A rosa ha de ser de la fina, y deshojarla, y cernerla por vn harnero, y majarla muy biẽ en mortero de piedra, y luego echarla en vn illo: si fuere cucha, echarle medio açumbre agua, y si fuere poca, vn quartillo, y dexar estar vn dia, ò vna noche, y luego esprimirla y bien, y colar el çumo dos o tres vezes por paño espesso, y tener el açucar, y miel clarido muy bien, y echar dentro el çumo, y ponerlo a cozer a buen fuego de carbon, y cueza de espacio, y no espumarlo hasta que ayan pasado los primeros heruores, y luego comẽça a espumar, y en haziendo hebra està cotta, y luego apartarla, y colarla, y dexarla clarar, y guardarla: a vna escudilla de çumo, a de miel, y media libra de açucar.

Carne de membrillo blanca.

Os membrillos han de ser gordos y sanos, y que no sean muy agrios, y tener al fuego en caldera de agua caliente, y despues de

Diuersas maneras

lauados los membrillos, echarlos dentro, y estando tiernos yr sacando y mondando a priessa, porque no se enfrien; luego cortar en pedacillos, sin que lleguen al coracon, y echarlas en vn mortero de piedra, y majarlas, y tener mucho azucar que sea bien blanco, y reboouerlas con el, y do junto, y echarlo en su payla, y ponerlo a fuego de carbon que sea mállo, y traerlo siempre porque no se queme, y a medio cozer baxarlo del fuego, y batirlo mucho, y echarle su apaciento de azahar, y boluelo a la lumbre, y cueza con pacio, hasta q̄ haga blancos el suelo de la payla, y luego ponerla en el suelo, y batirlo, y echarle su almizcle, y echarlo en su caxa, o costico, y fino quedare bien cozido, darle do quatro dias de Sol: ha de ser a vna libra de car, vna y tres onças de membrillos.

Buñuelos diferentes.

Tomar vn quartillo de leche en vn cacahuto, y con harina hazer polcada a muy poco fuego, y cueza hasta que esté muy dura, luego apartarla, y echarle los huevos que les pareciere, y batirlo todo bien, hasta que esté blanco, luego enmelar, y echele su canela y azucar.

Torta de massapan.

A Vna libra de almendras otra de açucar, y vna poca de canela, todo muy majado, y echarle dos bueltas al fuego, y quitarlo, y echar media dozena de huevos, y su agua de olor, tomar harina y amassarla con huevos y maneca de puerco y açucar, y vino, poco de todo, tenderla en su tortera, y echarle el condumio dentro, y lauarle con sns tirillas de la misma massa, y echarle açucar y canela por cima, y ponerla a cozer, y en estando rosadita vn poco, está cozida. A los tres huevos, de los seys que se referi, se han de quitar las claras.

Pasteles de buenos.

T Omar la cantidad que le pareciere de açucar, y echarlo en vn caço con su poca de agua rosada: cueza hasta que esté en puto, y luego batir los huevos muy bién sin claras, y echarlos dentro: cueza despacio hasta que esté seco, y aparrarlo, y tener la massa hecha con huevos, y vino y manteca de vacas, y açucar; que en vn poco tieſſa, luego tenderla, y hazerle su cion como pastel, y luego echarle el condumio, y su canela, y ha de estar frita la massa, quando le echen los huevos.

Torta de guindas.

Para esta torta ha de ser la massa comun.

Diuerfas maneras

de clara de huevo, y vino blanco, y ha de
muy fouada, y tenderla en su caçuela, y tener
las guindas cozidas en açucar, y vn poquito
vino blanco, y luego ponerlas en la massa por
orden, y echarle el almiuar en que se cozie
y poluorearle vna poca de canela, y cubri
cô su tapa de massa agujerada y ponerla a fu
go manso, y a medio cozer echarle vna poc
ta de agua de azahar, luego taparla con su t
padera de cobre, y ponerle brasa encima, y
dearla a menudo, porque no se queme.

Torta de requesones.

T Omar dos libras de requesones, y echa
les seys hueuos quitadas las claras de
dos, y tres quarterones de açucar molido,
mussarlo todo, y hazer massa de rosquetes con
vna poquita de manteca de vacas, y tenderla
y ponerla en la caçuela, y echarle el cõdumie
y luego lavarlas con tirillas de la misma massa
cortadas cõ cartetilla, y con ella cortar la ma
sa de la caçuela al gusto della, y con vn cuch
illo hazerle sus almenitas, y poluorearle con
açucar por encima, y ponerle su tapadera d
cobre, y ponerle brasas por cima, y debaxo
cuenta despacio, y tener cuenta que no se que
me. Antes que se ponga la massa, se ha de vnt
la caçuela con manteca de vacas, ò azeyte,
no se saque la torta hasta que se enfrie.

Co

Coracon de canahoria en tirillas.

T Omar el coracon de la canahoria, y cortar lo en tirillas muy delgadas, y largas, y tener al fuego vna payla de agua, y en hirviendo echarlas dentro, y den vn hervor, y luego sacarlas del agua, y abaharlas, y tener la miel espumada, y como la canahoria este fria, echarla en la miel: cueza a fuego manso, porque se paffe, y en estando cozida, quitarla de la lumbre, y echarle canela, y clauos, y gengibre, y no mucho, porque amarga, y sus aucllanas tostadas, y piñones y darle dos bueltas con todo, porque tome la especia, y guardarla: ha de ser a vna libra de canahoria, otra de miel.

Tixolada de leche.

T Omar media agumbre de leche, y echarla en vn caço, y echarle dentro doze huevos, ocho con claras, y quatro sin ellas, y tres quarterones de açucar, y vn quarteron de manteca de vacas fresca y ponerlo a fuego manso, y vaya coziendo de su espacio: y ha se de mecer a vna mano, y echarle media escudilla de agua de azahar, y espessarlo con vna poquita de harina floreada, buena cãtidad de vna emboçada pequeña, y en estado espesso, echarle en vna escudilla nueva de barro, y echar en cada vna, vn poquito

Diuerſas maneras

quita de manteca de la miſma, à todas otras
quarteron, y lleuailas al horno, y cveza haſta
eſten quajadas, y hanſe de comer calientes.

Carne de durazno.

HAſe de echar à vna libra de açucar, dos
media de durazno mondada, biẽ maduro
y ſi eſtuyere verde, dos libras: haſe de lauar,
tener el açucar clarificado al fuego, y echar
luego el durazno y cogerlo haſta q̃ ſe deshaga
y paſſa lo por cedazo, y cozer el açucar vn po
co mas q̃ para el membrillo, y echarlo dentro
y traerlo con harta fuerça haſta que haga blã
co el ſuelo del perol, y echarle ſu olor.

Carne colorado.

Tomar los mēbrillos deſpues de partidos
y clarificar el açucar con harta agua, y e
char los membrillos dentro, y taparlos, y yrlo
ceuando con agua de azahar, haſta q̃ eſtẽ bie
colorado, y deshecho, y paſſar el mēbrillo po
vn cedazo de cerdas, y cozer el açucar, haſta
que eſte a punto, y echarlos dētro, y darle do
s tres bueltas haſta que haga blancos la payla
y luego echarle ſu almizcle, ò ambar, y echarlo
en ſu vaſo, ò caxa.

Alberchigos en almiuar.

A v

A Vn quartillo de miel, y vn quartero de açucar, han de echar veinte alberchigos rodados, y quitarles el hueſſo, y la miel ha de estar eſpumada, y echarlos dëtro, y dar vn hervor, y guardarlas hasta otro dia a aquellas horas, y deſta manera hã de andar nueue dias, dãdoles en cada vno vn hervor, y el poſtrero deſpués de bïe cozer, y echarle ſu agua de olor, y ſi no quedarẽ cubiertas, acrecétarles el almiuar.

Xalea de agraz.

H An de tomar el agraz, y deſgranarlo, y echar a dos libras de agraz vna de açucar: el agraz ſe ha de echar a cozer en agua dulce: en eſtando muy cozido, de manera que eſte eſhecho, luego apartarlo, y colarlo por vn cejaço que eſte eſpeſſo, y tener el açucar clarificado, y cozido, y echarle dëtro deſte cumo de agraz, y cueza con buë fuego: yrlo eſpumando poco a poco, y echar vna gota en el ſuelo, y ſi eſtã entera ſin correr, eſta cozida, y eſte eſ el punto en que ſe ha de ver ſi eſtã cozida, ò ſi eſtã en la punta del cuchillo, y luego apartarla de la lumbre, y echarla en ſus vaſos, y deſpués de eſtarlo elar, hasta que haga tela, y quitarsela con la punta de vn cuchillo muy ſutilmëte, y luego echarle ſu olor, y guardarlo.

Calabaça en tirilla.

Oo 5

Han-

Diuerſas maneras

HAn de tomar la calabaza no muy grande
y mondarle la corteza, y hazer las ruedas
y yrlas cortando muy delgadas, hasta llegar al
coraçon: luego yrla cortando muy delgada
cada tirilla enredada vna en otra, hasta que
acabe, y cortar desto quatro libras, y echar
vna escudilla de sal, y dexarlo así vn dia, bo-
uiendola cada hora, y luego lauarla, hasta que
sepa à sal, y poner luego vna payla de agua
heruir, y escurrir la calabaza, y echarla dentro
y cueza hasta que esté tierna, y en estandol
sacarla, y lauarla, y luego poner vn poco de
agua a entibiar para lauuar la calabaza, y tener
na açumbre de miel espumada, y echarla dentro
tro, y cueza hasta que haga blancos en la
payla, y decendirla, y echarla ocho
marauedis de canela moli-
da, y luego guar-
darla.

FIN.

TA

TABLA DE LO QUE EN ESTE LIBRO SE CON- TIENE.

Oficios de casa. folio. 1.	ner las viandas en la mesa. fol. 6.
Oficio de mayordomo. folio. 1.	Cortes de las carnes. folio. 7.
Oficio de Maestresala folio. 1.	Corte del tozino. f. 7.
Oficio de camarero. folio. 2.	Corte del lechon. f. 7.
Oficio de guarda ropa. folio. 3.	Corte de la vaca. fo. 7.
Oficio de copero. f. 3.	Corte de liebre y conejo. folio. 8.
Oficio de trinchante. folio. 3.	Corte de espalda de carnero. folio. 8.
Oficio de veedor. f. 3.	Corte de pierna. fo. 8.
Oficio de despensero. folio. 4.	Corte de lomo y agujas. fol. 8.
Oficio de cosinero. f. 4.	Corte de cabrito. f. 9.
Como se han de aguzar los cuchillos. folio. 4.	Corte del pecho de carnero. fol. 9.
Como se ha de dar el aguamano. fol. 5.	Corte de las aues. f. 9.
Como se han de po-	Corte del pavo. fol. 9.
	Corte del capon. fo. 9.
	Corte d la perdiz. f. 10.
	Corte de la paloma. folio. 10.

salsas,

T A B L A.

*Salsas, manjares, y
potajes.*

Espicias de hipocras
añadido. fol. 11.

Poluora de duque en-
mendado. fol. 11.

Salsa blanca. fol. 11.

Salsa de anfarones, fo-
lio. 11.

Relleno de cabrito. fo-
lio. 12.

Emborraçamiento de
pauos, ò capones.
fol. 12.

Berengenas en caque-
la. fo. 12.

Potaje de lebrada, 13.

Escaveche para guar-
dar perdizes. fo. 13.

Capirotada de perdi-
zes. fol. 14.

Agraz con albahaca.
fol. 14.

Brete cõ caldo de car-
ne. fol. 14.

Potaje de grasa. fo. 15

Salsa Frãcesa. fol. 15.

Salseron para aues sal-
uajes. fol. 15.

Salserõ blanco. fol. 16.

Salserõ para perdizes
ò gallinas, fol. 16.

Potaje de higos, fo. 16

Adobo de cabrito, fo-
lio. 16.

Lebrada, fol. 17.

Pichones sin hueffo,
fol. 17.

Cabeça de ternera, sin
hueffos rellenos. 17

Salchichas para vera-
no. fol. 18.

Caçuela de manos de
ternera, ò cabrito.
fo. 18.

Para hazer vn pecho
de vaca. fol. 18.

Carbonadas de aue.
fol. 19.

Arteates d' madre uer-
las yemas, y tripas
gallina, fol. 19.

Otra diferencia. f. 19.

Reolas de colas de car-
nero. fo. 20.

Compuesto de colas.
fol. 20.

De riñonada de carne-
ro. fol. 21.

Plato

T A B L A.

Plato de hijadas de carnero. fol. 21.	fol. 26.
Plato lomofo de car- nero. fol. 22.	Potaje llamado hijada fol. 27.
Platos de mateates de pies de puerco. f. 22	Pastel embote. fol. 27.
Toronjas de carne, fo- lio. 22.	Carnero adobado. fo- lio. 27.
Pastelillos, quajados de ternera. fo. 23.	Gratonada de otra su- erte. fol. 27.
Para enfriar el vino cõ cosa caliente. fo. 23	Escaneche de conejos fol. 28.
Plato de ternera pre- parada. fo. 23.	Mirraustre d otro mo- do. fol. 28.
Dobladura de carne- ro. fol. 24.	Oruga buena. fol. 28.
Torreznos con vino, fol. 24.	Oruga de otra suerte, fol. 28.
Cardo guisado. fo. 24.	Mostaza Francesa, fo- lio. 29.
Manjar blanco. fo. 25.	Sopas a la Lombarda. fol. 29.
Fruta de sartén. fo. 25.	Salta galatina buena. fol. 30.
Fruta de manjar blan- co. fol. 25.	Adobado de carnero. fol. 30.
Platillo verde de car- nero. fol. 25.	Caldo lardero a pu- erco. fol. 30.
Adobado de carnero, fol. 26.	Capirotada de criadi- llas de tierra. fo. 31.
Ajetes para anfarones fol. 26.	Sopas doradas. fo. 31.
Rololas de higados.	Pastelillos de cañas de vaca. fol. 31.

Empa-

T A B L A.

Empanada de carne ò pescado, fol. 32.	modo, fol. 34.
Poraje de nerricoque fol. 32.	Lomillo de vaca ahogado en el horno, fol. 25.
Busaque de conejos, fol. 32.	Otro ahogado a la Tudescá, fol. 35.
Salsa blanca de anso- rones, fol. 32.	Pulperones de lomi- llo, asados a la Ro- mana, fol. 35.
Queso a la Flamenca, fol. 32.	Pulpetas de lomillo re llenas, fol. 36.
De manos d cabrito, fol. 32.	Diuerſas maneras de guisar los pies de vaca, fol. 36.
Como se salpresa, o cueze qualquier par te de la vaca, fol. 33.	Diuerſas maneras de cozinar la vbre de la vaca, fol. 37.
Diuerſas maneras de cozinar la punta del pecho de la vaca y ternera, fol. 33.	Guisado de la vbre de vaca, sofrita, y de pies de ternera, 37.
Para asar la espalda de la vaca en as- ador, fol. 33.	Lengua de ternera al- fada, y rellena, f. 38.
Espalda asada en par- rillas, de qualque- ra carne a la Vene- ciana, fol. 33.	Guisados diuerſos de la lengua de terne- ra, fol. 78.
Lomillo de la vaca, al- fado en asador o ahogado, fol. 34.	Rellenos de carne ma- gra de ternera, f. 39.
Para asarlo de otro	Albôdiguillas d a car- ne magra, y ligado de ternera fol. 39.

Di-

T A B L A

uerfas maneras de guisados de sesos de ternera, fol. 40.	hogados, fol. 46.
ra assar relleno vn cabrito, vna liebre, conejo, fol. 41.	Otro modo de aho- gar capones, fol. 46.
uerfas viandas de qualquier parte dl cabrito, fol. 41.	Capon cozido de o- tro modo, fol. 47.
uerfas maneras de guisar las cabeque- las de cabrito, f. 41.	Capones, gallinas, y pollos, assados, re- llos, fol. 47.
aldo lardero de ve- nado, o puerco do mestico, fol. 42.	Gallo de las Indias as- sado, fol. 47.
abeça de puerco ja- bali cozida, fol. 43.	Pepitoria, fol. 47.
uerfos guisados de liebre, fol. 43.	Olla podrida, fol. 48.
Diuerfos rellenos de carne magra puer- co fresco. 43.	Capirotada bastarda, fol. 49.
Anteca de puerco, fol. 44.	Capirotada para assa- dos, fol. 49.
Diuerfos rellenos as- sados, fol. 44.	Capirotada comun, fol. 49.
Diuerfos rellenos co- zidos con agua, y sal, fol. 45.	Gineftada, fol. 50.
apones y gallinas a-	Auellanada, fol. 51.
	Escudillas de manjar blanco, fol. 51.
	Gineftada de yemas de huevos, fol. 52.
	Manjar blanco de hari- na de almidon, f. 52.
	Manjar blanco de mi- gajon de pan, f. 52.
	Escudilla de almidon con carne, fol. 53.

Es-

T A B L A.

Escudilla de manjar-
blanco de repente.
fol. 53.

Escudilla blanca de re-
queson. fo. 53.

Escudilla de leche Vn-
garesca. fo. 53.

Escudilla de farro , y
de semola. fol. 54.

Escudilla de harina, y
pan rallado, fol. 54.

Para hazer y cōseruar
pelotillas, llamadas
melinfantes. fo. 55.

Escudilla de hojaldri-
llos. fol. 55.

Escudilla de macarro-
nes a la Romana. 57

Escudilla de macarro-
nes con hierro. 57.

Fideos. fol. 58.

Tortillas , ò buñuelos
de pulpas de capô,
fol. 58.

Tortilla con pança de
puerco. fol. 59.

Escudilla de tortillas
de yeruas a la Lom-
barda. fol. 59.

Tortillas , ò buñuelos

de frisoles , ò ju-
guelos. fol. 60.

Escudilla de buñue-
los sin cubierta. fol.

Escudilla de hue-
vos con harina. fol.

Otra d̃ huevos, y ha-
vas. fol. 61.

Escudilla de arroz
farro, con caldo
carne, fol. 61.

Escudilla de trigo
cenada sin corteza.
fol. 61.

Escudilla de mijo ,
panizo. fo. 62.

Escudilla d̃ harina
castañas. fol. 62.

Escudilla de frisoles
y auas frescas , co-
n caldo gordo de o-
ne. fol. 62.

Para freyr los friso-
les con vayna, ò sin e-
la. fol. 63.

Escudilla de friso-
les secos, y otras leg-
umbres. fol. 63.

Escudilla de garu-
as machacados cō e-

d

T A B L A.

do y otras cosas. fol. 64.	Escudilla de nabos ala Veneciana. fol. 69.
Comida ala Romana. fol. 64.	Escudilla de cardo, y alcachofos. fol. 69.
Diuerfas maneras de verças, con caldo de carne. fol. 64.	Escudilla de turmas de tierra con pollos. folio. 70.
Escudilla de repollo. fol. 65.	Diuerfas maneras de rellenar calabacas, fol. 70.
Escudilla de repollo adobado en salmuera. folio. 65.	Sopas ala Lombarda con caldo de carne. 71.
Escudilla de verças lilanesas. fol. 66.	Otras sopas ala Lombarda. fol. 71.
Hojas de verças rellenas de nogada. f. 66.	Sopas de capirotada con caldo gordo. fol. 72.
Escudilla de verças ala Romana. fol. 67.	Sopas con almendras tostadas, y otras cosas. fol. 73.
Diuerfas maneras de escudillas de lechugas, con caldo de carne. fol. 67.	Tostadas de pan con riñon de ternera. fol. 73.
Escudilla de yeruas diuerfas. fol. 68.	Tortadas de pan con papada, o pernil de puerco. 73.
Escudilla de espinacas con caldo de carne. fol. 68.	Las mismas ço seffos, y liuianos de ternera. fol. 74.
Diuerfas maneras de escudillas de nabos. fol. 69.	

Pp

Soc

T A B L A.

Sopas doradas, fritas
con manteca. f. 74.
Mantecadas folio. 74.
Tortilla de huevos co
rozino. fol. 75.
Tortilla doble. fol. 75.
Otra torrilla de hue
uos, fol. 76.

*De diuersas fuertes de pas
teles, y tortas.*

Pastel de lengua de va
ca en hojaldre. f. 76.
Lengua de vaca empa
nada. fol. 77.
Pastel de quixada, ojos
y hozicos de puer
co, fol. 78.
Pastel de lomillo de va
ca, o ternera. fol. 78.
Pastel de pulpa de pier
na de vaca, fol. 78.
Pastel de vbre de vaca
fol. 79.
Pastel de cabeça de ter
nera rellena, fol. 79.
Diuersos pasteles de
lengua de ternera.
fol. 80.

Pastel de papada de ter
nera. fol. 80.

Otro pastel de lo mi
mo. fol. 81.

Pasteles hojaldrados
de papada de ter
ra, fol. 81.

Pasteles hojaldrados
lisos de assadura de
ternera, fol. 82.

Pastel de menudillo
de ternera, fol. 83.

Pastel de higado de
ternera, o carnero
fol. 83.

Pastel de pierna de te
nera, fol. 84.

Pasteles lisos de pulpa
tones de ternera re
llena. fol. 84.

Otros pasteles de pul
petas. fol. 84.

Pasteles lisos, y hoja
ldrados de pulpa de
de ternera picada.
fol. 85.

Pasteles de riñonad
de ternera, fol. 85.

Empanadas de pies de
ternera. fol. 86.

Pa

T A B L A.

Pastel de cabeça de ca-
 brito. fol. 86.
 Pastel liso y haldrado,
 de ojos, orejas, y
 turmas de cabrito,
 fol. 86.
 Pastes de quartos de
 cabritos. f. 87.
 Pastel de quarto de ca-
 brito montes, f. 87.
 Pastel de pierna de ve-
 nado fol. 88.
 Pastes de liebres fol-
 io. 88.
 Pastel de conejos cala-
 ros fol. 88.
 Pastel de conejo delas
 Indias. fol. 89.
 Pastel de pernil de to-
 zino, fol. 89.
 Pastes de curmas de
 toros, y otros ani-
 males, fol. 89.
 Pastes de pavos, y o-
 tras aues, folio. 89.
 Pastes de la polla de
 Indias. fol. 90.
 Pastes de toda fuer-
 te de pluma. fol. 90.
 Pastes de toda fuer-

te de paxaros. f. 90.
 Pastes de leche. f. 91.
 Pastes de crema. 91.
 pastes de leche, y v-
 bre de vaca. fol. 91.
 pastes fliones. fol. 92.

*Diversas maneras de tor-
 tes, o tortadas, que llaman
 en Italia costradas,
 y en Napoles
 copos.*

Tortada de la vbre de
 la vaca. fol. 92.
 Tortas de la assadura
 de la ternera. fol. 93.
 Torta al riñon, y lomi-
 llo de la ternera. 93.
 Torta de légua de ter-
 nera. fol. 94.
 Tortas de piernas, y pe-
 chos de aues. f. 94.
 Torta de toda suerte
 de paxaros peque-
 ños, fol. 95.
 Torta de pernil de to-
 zino. fol. 95.
 Torta real de pulpas
 de faylanes, y perdi-
 zes fol. 95.

Pp 2

Torta

T A B L A.

- | | |
|---|--|
| Torta real de las mismas
aves de otra fuerte.fol.96. | Torta d' melones. 101 |
| Torta de pecho de ca
pon.fol.96. | Torta de melocoto
nes.fol.102. |
| Torta real, llamada
hojaldre de boca d'
dama.fol.97. | Torta de diuersas pe
ras gordas.fol. 101 |
| Torta de requesones.
fol.97. | Torta de peras, ò ce
meñas almizcleñas
fol.102. |
| Torta de legumbres.
fol.98. | Torta de mançana
fol.102. |
| Torta de tronchos de
cardos de muchas
fuertes.fol.98. | Torta de nisperos.fol.
103. |
| Torta de legumbres
secas.fol.99. | Torta de cerezas, y
guindas frescas.103 |
| Tortas de nuezes.fol.
99. | Torta de castañas fre
cas,y secas.fol.103 |
| Torta de repollo.f.99 | Torta Napolitana co
diuersas maneras
fol.104. |
| Tortas de verças, re
polladas de otra
fuerte.fol.100. | <i>Diuersas maneras de tor
tillones hojaldrados,y por
hojaldrar rellenos
y vacios.</i> |
| Torta de calabças,
fol.100. | Tortilló relleno.f.104 |
| Torta de calabças,
sin massa.fol.100. | Otra manera de tor
tillon relleno. fol.
105. |
| Torta de nabos.f.101 | Otro tortillon relle
no.fol.105. |
| Torta de zanahoria.
fol.101. | |

Torti

T A B L A.

Tortillon de hojaldre
 abierto. fol. 105.
 Tortillon de hojaldre
 cerrado. fol. 106.
 Pañucillos rellenos de
 muchas cosas. f. 106.
 Hojaldre y tortillon
 deshojado enxuto
 fol. 107.
 Hojaldre deshojado
 descubierta. f. 107.
 Hojaldre de otra ma-
 nera. fol. 108.
 Hojaldre deshojado de
 otra manera. f. 108.
 Diversas viandas, y guisa-
 dos de pescados, y escudi-
 dillas, y potajes de
Quaresma.
 Sollo cozido con agua
 y sal, o con vino y
 sal. fol. 109.
 Sollo sudado con vino,
 agua, agraz, vina-
 agre. fol. 110.
 Diversos guisados de
 Sollo. fol. 110.
 Potaje de pedaços de

Sollo. fol. 111.
 Escudilla de la pulpa
 del Sollo. fol. 111.
 Escudilla del Sollo de
 otra suerte. fol. 112.
 Escudilla diferente de
 la misma composi-
 cion. fol. 112.
 Pedaços de Sollo cozi-
 dos en el horno o
 debaxo del tiesto.
 fol. 113.
 Para cozer el mesmo
 de otro modo. f. 113.
 Pedaços de Sollo cozi-
 dos, que ayan estado
 en adodo. fol. 113.
 Pedaços de Sollo as-
 dos en parrillas. 114.
 Albondiguillas de pul-
 pa del Sollo. f. 114.
 Albondiguillas a mo-
 do de peras. fol. 115.
 Rellenos de la pulpa
 del Sollo. fol. 115.
 Pulpetas de Sollo r-
 llenas, asadas en as-
 dor. fol. 115.
 Tajadas de Sollo cozi-
 das. fol. 116.

T A B L A.

Sollo frito. fol. 116.	pedaços de atun cozidos en caçuela, parillas, folio. 122.
Tajadas de sollo assadas en assador. 117.	pedaços de atun de otro modo, fol. 122.
Sollo cozido de otro modo. fo. 117.	pulpetones de atun llenos, assados en assadores. folio. 122.
Sollo cozido de otra suerte, f. 117.	Guisados de palomada. fo. 123.
Tripas de sollo guisadas de muchas maneras. f. 118.	Guisados de robalo. fol. 123.
Hueuas, y higado del sollo cozidas. f. 118.	Guisados de la embrina pequeña, fo. 123.
Hueuas del sollo al horno, para luego, ò para guardar, fol. 119.	Guisados del corbete. folio. 124.
Tortilla cõ hueuas de sollo, y hueuos de gallina, folio. 119.	De la orata, ò doradillo, folio. 124.
Tortillas de hueuos de sollo, folio. 120.	potaje de la orata. 124.
porcellere de diuersas maneras. folio. 120.	Otra salpresada y conservada en escaueche. fo. 125.
Cabeça de la embrina cozida. fo. 120.	Del denton, folio. 125.
pedaços de la embrina cozidos, folio. 120.	Del fragolino. fol. 125.
potaje a la veneciana de embrina, fol. 121.	Del alosa, fol. 125.
Cabeça de atun cozida. fo. 121.	Alosa assado en parillas, fol. 126.
	Alosa salpresado, y en escaueche. fol. 126.
	Cefalo grande assado en

T A B L A.

en assados, fol. 127.	De la lamprea, fol. 135.
potaje de cefalo grande, fo. 128.	Lamprea en caçuela, fol. 135.
Cefalos cozidos en parrillas, y de otra fuerte, fo. 128.	Láprea assada en parrillas, fol. 136.
potaje de los interiores del cefalo frito. folio 129.	Lamprea de rio en caçuela, fol. 137.
lucuas del cefalo guisadas á muchos modos, fol. 129.	Lamprea salpestrada, y en escabeche. f. 137.
Del besugo, folio. 129.	Del congrio, fol. 138.
De la salpa, folio. 130.	Cōgrío cozido. f. 138.
De la sarda, folio. 130.	Congrio fresco en caçuela, fo. 138.
Sardas fritas y en escabeche. fo. 130.	Del calamar, fol. 139.
Albõdiguillas, y otras viandas de la sarda, fol. 131.	potaje de Calamares, y xibias folio. 139.
Del rodauallo, fol. 131.	potajes de calamares fritos de otro modo, fol. 139.
Rodauallo assado en parrillas, folio. 131.	potaje de calamares grandes. folio. 139.
Rodauallo frito. 132.	potaje de calamares rellenos, folio. 140.
Xelea del rodauallo, folio. 132.	De la xibia, folio. 141.
Del rodauallo, y lenguado, folio. 133.	Del pulpo, folio. 142.
Del rajada, y esquadro folio. 135.	Del palomo, fol. 142.
	Del luz, ò merluza. folio. 142.
	Guisados del luz seco ò pescado cecial. 143.

T A B L A.

Del escorpion. f. 143.	folio. 149.
Del papagayo. f. 143.	Tencas en caçuela. folio. 149.
De la espada. fol. 144.	Potaje de tēcas de d
De la trucha. fol. 144.	uerfos modos. 150.
Escaueche de truchas	Tenca frita, marinada
fritas. fol. 144.	y en escaueche. 151.
Truchas en adobo as-	Tenca en xelea. f. 151.
ladas. fol. 145.	Entrañas de tenca co-
Truchas a la Tudisca.	zidas. fol. 151.
folio. 145.	Luz de rio, estanque,
Entrañas de truchas	laguna. fol. 151.
guisadas de muchas	Potaje de luz a la Frā-
maneras. fol. 146.	cesa. fol. 151.
Del carpion. fol. 146.	Luz asado en assador
De la carpina. f. 147.	ò parrillas. fol. 152.
Carpina cozida con	Luz frito. folio. 152.
vino, agua, vinagre,	Pedaço, pulpetas, y
y especias. fol. 148.	pulpetones, del luz
Carpina cozida de o-	folio. 153.
tro modo. 147.	Pança de luz de mu-
Carpina, assada en par-	chos mudos. f. 153.
rillas. fol. 148.	Salchichones de la pul-
Huevas, y huenos de	pa del Luz. fol. 153.
la carpina guisados	Interiores del luz co-
fol. 148.	zidos. fol. 154.
Légu de carpina gui-	De las anguillas. 154.
sada. fol. 148.	Anguillas en caçuela,
De la tenca, fol. 148.	y en parrillas. 155.
Tencas assadas de o-	Anguillas cozidas en
tras dos maneras.	<u>vino.</u>

T A B L A.

vino. fol. 155.	dulce. fol. 161.
anguillas fritas, y en escaueche, y cōser- nadas en agraz y marinadas. f. 156.	De los cangrejos lan- gostines. fol. 162.
anguillas abiertas re- llenas, cozidas d̄ mu- chos modos. f. 156.	De las gásetas de mar, folio. 162.
de las ranas. fol. 157.	Hostiones en parrillas al horno, y de otros modos. fol. 162.
Escudilla de ranas fin hueños. fol. 157.	Hostiones cozidos de otro modo. fo. 162.
de la Tortuga del mar folio. 158.	Hostiones en caçuela. folio. 163.
de la tortuga de la tie- rra, y agua dulce. 158.	Hostiones en parrillas. fol. 163.
Tortugas cozidas de muchos modos. 158.	Hostiones en adobo. folio. 163.
de los cangrejos, y lan- gostas. fol. 159.	Hostiones fritos. 164.
Cangrejos cozidos de otro modo. f. 159.	Del bonito. fol. 164.
Escudilla de cangrejos y langostas. fo. 160.	De la palomida. 164.
Bondigullas de can- grejos, y langostas. folio. 160.	De los copenos, y lu- cerna. fol. 164.
Alpas de cangrejos y langostas fritas. 160.	Capon cozido en blā- co. fol. 165.
Langosta rellena. 161.	De la caballa. fol. 165.
El cangrejo de agua	Del esgombaro, ò ma- cario. fol. 165.
	De la leche. fol. 166.
	De la boga. fol. 166.
	De la mollera. folio. 166.

T A B L A.

De la anchova. fo. 166.	pescado en caçuela. fol. 173.
Del inudo, ò apua. 166	Pescados grâdes al
Del sampietro, ò sardi-	no. fol. 173.
na. folio. 166.	Pescados pequeño
De las agnjas. fol. 167.	horno. fol. 174.
Potaje de las agujas.	Caçuela de pesca
folio. 167.	salpresado de t
Del temara. folio. 168.	fuerte. fo. 174.
Del agon. f. 168.	Tellinas guisada c
Del persico. folio. 168.	la concha, ò fin e
Delliza, ò mujos. 168.	fol. 175.
De los barbos. fo. 169.	Del erizo marino.
Del boliche. folio. 169.	fol. 175.
Plato de peces grâdes.	De los caracoles. r
folio. 169.	Caracoles purgado
Albôdiguillas de qual-	conseruados. f. 1
quier suerte de pes-	Caracoles fritos, y
cado. fol. 169.	sados de much
Congrio seco, ò cecial.	modos. folio. 170.
fol. 170.	Potajes de carac
Sardinas en caçuela. f.	blancos, y peq
fol. 170.	ños fol. 177.
De la saboga. fol. 171.	Diuersos pescados
Del mero. folio. 171.	lados. fol. 177.
Escaueche para toda	Potaje de atun de
suerte de pescados	jada, y toñina. 17
fritos. fol. 171.	Salmon cozido. fol
Caçuela de arnadi pa-	178.
ra Quaresma. f. 172.	Arêques blâcos co
Qualquier suerte de	d

T A B L A.

dos, salados y secos
fol. 178.

ones, sardinas, y
anchouas cozidas.
fol. 179.

falo salado, cozido.
fol. 179.

guillas saladas co-
zidas. fol. 179.

aje de anguillas
grâdes saladas. 180.

z grâde, salado co-
zido. fol. 180.

udillas de pescado, y
ras para dias de qua-
resma.

ñar blanco cõ pul-
pa de pescado, 181.

queson, y manteca
de almendras fingi-
das. fol. 181.

udilla de almidon
con leche de almê-
dras. fol. 182.

udilla de arroz cõ
leche de almêdras,
o azeyte. folio. 182.

udilla de farro cõ

lo mismo. fol. 183.

Ginestada. folio. 183.

Cebollada. folio. 184.

Escudilla de calabaga.
folio. 184.

Calabaga rellena. 184.

Calabaga frita. f. 184.

Cortezas de calabagas
cozidas. folio. 185.

Berengenas en caque-
la. fol. 186.

Berengenas rellas. foli.
186.

Berengenas fritas. 186.

Escudilla de berenge-
nas. fol. 187.

Plato de berengenas
cozidas. folio. 187.

Cebollas enteras en
caquel. folio. 187.

Escudilla de hongos.
folio. 188.

Hôgos fritos. fol. 188.

Cimas de tronchos de
coles guisadas. fol.
188.

Espinacas guisadas de
muchos modos. fo.
189.

Escudilla de acelgas y
otras

T A B L A.

otras yeruas. fol. 189.	cos. fol. 194.
Escudilla de chicoria. fol. 190.	Sopas de criadillas de tierra. fol. 195.
Escudilla de espárragos. fol. 190.	Capitotada. fol. 195.
Escudillas de bisaltos, y otras legumbres. fol. 190.	Huevos soruidos. fol. 195.
Escudilla de garuãos rojos. fol. 191.	Huevos a la Francesa enterrados entre brasas. fol. 196.
Hauas secas cozidas. fol. 191.	Tortilla de huevos con manteca de vaca. fol. 196.
Escudilla de frisoles secos. fol. 191.	Huevos fritos con ramillos de romero. fol. 197.
Escudilla de lentejas secas. fol. 192.	Huevos duros, cozidos con manteca de vacas, dazeyte. fol. 197.
Macarrones cozidos. fol. 192.	Huevos rellenos cozidos. fol. 197.
Macarrones fritos en azeyte. fol. 192.	Huevos rellenos, arreglados como suplicaciones. fol. 198.
Sopas de ciruelas cascas, y otras frutas secas. fol. 193.	Tortillas dobles. fol. 198.
Sopas de vnas passas. fol. 193.	Tortillas con yeruas picadas, y otras cosas. fol. 198.
Sopas de diuersas frutas. fol. 193.	Tortilla en el agua. fol. 199.
Sopas de diuersas legumbres. fol. 194.	Yemas de huevo cozidas.
Sopas de hongos frescos.	

T A B L A.

das esparzidas en azúcar. f. 199.	lletas, ò follos per queños. fol. 203.
huevos cozidos so- bre la pala. fol. 199.	Pastel de porcelletas en caja. 203.
huevos rebueltos. f. 199.	Empanada de ombri- na. fol. 204.
lunars. fol. 200.	Pastel de ombrina en caja. fo. 204.
caudilla de huevos con yeruas. f. 200.	Empanada de atun, fo- lio. 204.
pasteles de varias suertes pescados, y otros mate- rias para dias de ayuno.	Pastel de atun en caja de diuersas mane- ras. fo. 204.
Empanada de Sollo. fol. 200.	Pastel de robalos ente- ros, y otros pesca- dos. fo. 205.
Pastel de sollo en caja con bisaltos. f. 201.	Pastel de alosa entera, fol. 205.
Pastel de sollo en caja con caldillo. f. 202.	Empanada del cefalo, fol. 205.
Pastel de pulpetas de sollo rellenas en ca- ja. fol. 202.	Empanada de besugo y pagel, fol. 206.
Pastel de la pulpa del sollo picada en ca- ja. fol. 202.	Pastel de la pulpa del besugo, y otros pe- cados. fo. 206.
Pastel de las ouas, y hi- gado del sollo. 203.	Pastel del sardo. f. 206.
Empanada de porce-	Pastel delignudo, fo- lio. 207.
	Pastel del rodauallo, fol. 207.

Pastel

T A B L A.

Pastel de la raxada. f.	flor en caja. fol. 211.
207.	Pastel de arun de hij
Pastel de lamprea grã	da salada en caja. 211.
de fol. 208.	Pastel de sardinas, y
Pastel en caja de cala	chouas. 214.
mar. fol. 208.	Pastel de pescados f
Pastel de tortuga en	cos. fol. 214.
caja. fol. 209.	Empanada de sabog
Pastel de cangrejos lio	fol. 215.
nes, y langostas en	
caja. fol. 210.	<i>Tortas, tortadas, y tort</i>
Pastel de paxaros. f.	<i>llones de pescados, y otr</i>
210.	<i>cesas para Qua-</i>
Pastel de ostiones. 210	<i>rejma.</i>
Pastel de gengolas, y	
teñinas en caja. 211.	Costrada del higado
Pastel de caracoles sin	ouas del follo. f. 215
cáscara. fol. 211.	Tortada del higado
Pastel de trucha, y car	ouas del follo. f. 216
pion. fol. 211.	Tortada de la pulpa
Pastel del luz grande.	del follo fol. 216.
fol. 212.	Costradas de lamprea
Pastel de tencas rell-	grandes. fol. 217.
na. fol. 212.	Costrada del ignudo
Pastel de anguillas grã	fol. 217.
des en caja. f. 213.	Tortada de cangrejos
Pastel de ranas de mu	grandes. fol. 218.
chas maneras ed ca	Costrada de los hostio
ja. fol. 213.	nes. fol. 218.
Pastel de ranas sin hue	Costrada de caracoles
	fin

T A B L A.

sin cascara. fol. 219.
Tortada de los inte-
riores de la tortu-
ga. fol. 219.

Costrada de las ancho-
as saladas. fol. 220.

Costrada de arun de
nizada, y otros pes-
cados salados. 220.

Costrada de arenques
lizas. fol. 221.

*diversas maneras de tor-
tas, o costradas de frutas,
legumbres para Quares-
ma. y cosas de leche
a la italiana.*

Italiana. fol. 222.

Costradas de hongos.
fol. 222.

Costradas de turmas
de tierra. fol. 222.

Costrada de todas fuer-
as de fruta. fol. 222.

Tortada de membri-
nos. 222.

Tortada de duraznos.
fol. 223.

Tortada de yeruas a

la Lóbarda. fol. 223.

Torta real de piñones
almendras, y otras
cosas. fol. 223.

Torta real de varias
composiciones. 224.

Torta real de manjar-
blanco. fol. 224.

Torta real de natas de
leche. fol. 224.

Torta real de reque-
son queso, y quimo
de manzanas. f. 225

Torta real blanca. fol.
225.

Torta blanca comun.
fol. 225.

Torta blanca de miga
jon de pan. fol. 225.

Torta de leche con di-
versas composicio-
nes a la Romana. 226

Torta sin massa llama-
da tarta. fol. 226.

Torta verde. fol. 226.

Torta verde de otro
modo. fol. 227.

Quesadas a la Gino-
uesa. fol. 227.

Torta de yeruas: comu-
nes.

T A B L A.

nes.fo. 228	nes.fol.231.
Torta de calabacas, y cebollas.fol.228.	Fraonzillos de pulpa de anguillas, foli 233.
Costradas de setas.fo- lio.228.	Frutas de sarten. fi lio.234.
Costradas de ciruelas passas, y guindas se- cas.fo.229.	Pasta liquida para b ñuelos, y frutas sarten.fo.234.
Tortas,ò hogazas ho- jaldradas.fo.229.	Pasta liquida para c uerfas tortillas f tas,fol.235.
Hogazas simples fo- lio.230.	Tortillas de arroz.fo lio.235.
Caneladas y maçapa- nadas.fol.230.	Fruta de sarten con geringa.fol.236.
Torta de espinacas, y otras yeruas.f. 231.	Biscochos de vai suertes.f.236.
Tortas de cardos. fo- lio.231.	
Torta de esparagos. fol.232.	<i>Yelos, y salsas de diuers maneras para dia de ca ne, y Quaresma.</i>
Torta de bisaltos se- cos, y otras legum- bres.fo.232.	
Torta de garuancos quebrantados. fo- lio.232.	Yelo con pies de te nera, y carnero. fo lio.237.
Torta de almidon.fo- lio.233.	Yelo con pies, cab ças de cabrito, pies, lomos a las, piernas de capon fol.23
Torta de maçapan, y varias composicio-	

T A B L A.

- | | |
|--|---|
| <p>folio. 238.</p> <p>Yelo de pies de carnero, y de teinera. fol. 238.</p> <p>Yelos de quijadas, hozicos, orejas, y pies de puerco. fol. 239.</p> <p>Yelo de pies, hozicos, y tajadas de carne. fol. 240.</p> <p>Yelo de pescados, y agua. fol. 241.</p> <p>Xelea de membrillos, folio. 242.</p> <p>Salsa galatina. fol. 242.</p> <p>Pebrada en lugar de la salsa precedete. fol. 242.</p> <p>Salsa de pabo. fol. 243.</p> <p>Salsa de passas, y otras materias. fol. 243.</p> <p>Salsa de almendras mondadas. fol. 243.</p> <p>Ajada con nuezes, y almendras. fol. 244.</p> <p>Nogada. fol. 244.</p> <p>Salsa de çumos de granadas. fol. 244.</p> <p>Salsa de vuas rojas. fol. 244.</p> | <p>244.</p> <p>Salsa del cuerpo de las dichas vuas. fol. 245.</p> <p>Salsa de çumo de membrillo. folio. 245.</p> <p>Salsa de çumo de mançanas. fol. 245.</p> <p>Salsa de çumo de naranjas, y limõzillos. folio. 246.</p> <p>Salsa de agraz fresco. folio. 246.</p> <p>Salsa verde. fol. 246.</p> <p>Salsa de vuas negras. fol. 246.</p> <p>Moliça suaue. fol. 246.</p> <p>Salsa de membrillos con çumo de nardas. folio. 247.</p> <p>Guindas en gelea. fol. 247.</p> <p>Tratado de cozina para conualecientes, y enfermos y caldos perfectos, y destilados, assi de aues como de carnes.</p> <p>Caldo perfectodel capon. fol. 248.</p> <p style="text-align: center;">Qq Caldo</p> |
|--|---|

T A B L A.

Caldo de gallina, ò capon de otro modo. folio. 248.

Caldo de capõ. f. 249.

Caldo de las sobredichas aues cõ diuersas materias. f. 249.

Caldo de capones de sustancia reduzido en yelo. folio. 250.

Caldo de pollos. folio. 250.

Yelos con leche de almendras, y se sirve en platos como la quajada, y sera dcaldo de capon. f. 250.

Caldo de pulpas de capon. fol. 251.

Caldo de carne de ternera. fol. 251.

Caldo de conjunturas de ternera, reduzido a yelo. fol. 252.

Caldo sulcido de carnero. fol. 252.

Caldo singular para enfermos, y debilitados. fol. 253.

Torta destilada para

enfermos. fol. 254.

Pisto de pollos cozidos en pastel. f. 254.

Escudilla de assadura de ternera, ò cabrito con pulpas de pecho de capon. 255.

Perdizes y faisanes fudados y estufados. fol. 256.

Albondiguillas de pecho de capon. 257.

Albondiguillas de higado, y pulpas de aues en redaño. f. 257.

Caçolita de higado de pollo. fol. 258.

Relleno para enfermos. fo. 258.

Caçuela de pollos para dolientes. fo. 258.

Potaje de pies de ternera, cabrito, y pollos. fol. 259.

Potajes de turmas de cordero y ternera de leche. folio. 259.

Diuerfas maneras de assados de aues.

Par

T A B L A.

Para assar pollos.f.260

Auecillas que se pelan
enxutas assadas.260

Palpetas de cabrito,ò
ternera assados.260

Cabeçuela de cabrito
rellena.fo.261

Hordiate para dolien-
tes.fo.261

Hordiate de cenada
preparada. fol.262.

Hordiate de cenada
comuu.fo.262.

Hordiate liquido.263

Hordiate que se pue-
de llevar por cami-
no.fo.263.

Diuersos caldillos,ò
broetes.

Broete de caldo de
pollo, y yemas de
hueuos.fo.263.

Broete de hueuos fres-
cos.fo.264.

Broete de yeruezillas
picadas.fo.264.

Broete cõ leche de al-
mendras.fo.264.

Broete para preñadas
folio.264.

Escudilla de hueuos y
çumo de azelgas.fo
lio.265.

Escudilla de pan con
leche de almendras
fo.265.

Escudilla de pan sim-
ples para resfriado.
fol.265.

Para hazer pan ralla-
do.fo.265

Pan rallado con leche
de almendras.f.266

Pan passado por el ce-
daço,ò passado por
estameña.fo.266.

De migajõ de pan.fo-
lio.266.

Manjar blanco con le-
che de almendras.
folio.267.

Escudilla de almidon
con leche.fo.267.

Escudilla de arroz cõ
caldo de aue.f.268.

Escudilla de arroz cõ
almendras.fol.268.

Escudilla de farrõ cõ
cal-

Qq 2

T A B L A.

- caldo de capon. folio. 268.
- Escudilla de farro cō
leche de almendras
fo. 269.
- Escudilla de leche de
cabras, yemas de
hucnos, y çumo de
naranjas. fo. 269.
- Para rellenar vn pan
grande. fo. 269.
- Almendras para enfer-
mos. fo. 270.
- Almendrada para en-
fermos muy debili-
tados. fo. 270.
- Almendrada para do-
lientes muy debili-
tados. fo. 270.
- Almendrada para do-
lientes q̄ tienen grã
de calentura, y grã-
des ardores. fo. 270
- Diuerſas escudillas de
yeruas.*
- Escudilla de borrajas
cō caldo de aue. folio. 271.
- Escudilla de borrajas
con leche de almē-
dras. fo. 271.
- Escudilla de azelgas, y
otras yernas cō cal-
do de aue. fol. 271.
- Escudilla de espinacas
fo. 272.
- Escudilla de lechugas
con caldo de aue.
fol. 272.
- Escudilla de chicho-
rias. fo. 272.
- Escudilla de maluas,
fol. 273.
- Escudilla de esparra-
gos. fo. 273.
- Escudilla de calabças
fo. 273.
- Escudilla de calabças
en leche de almen-
dras. fo. 274.
- Escudilla de bisaltos
frescos. fo. 274.
- Escudilla de garuāços
remojados. fo. 274.
- Pastelillos de ternera
picada. fo. 275.
- Pastelillos de pulpa de
pescados. fo. 275.
- Paste-

T A B L A.

lillos de membri os. fo. 275.	Tronchos de lechu- gas. fol. 280.
ta de manjar blan- co sin queso. 276.	Biscochos. fo. 281.
ras de natas de le- che. fo. 276.	Melon en conserua. fo- lio. 287.
ta de membrillos n queso, fo. 276.	Corteza de cidra. fo- lio. 281.
hazer diuersas ma- neras de conseruas.	Fideos de cidra. f. 282.
on real cubierto. ol. 277.	Para hazer diagargan- te. fo. 282.
la cõfitada. fo. 277.	Miel colada , rosada de infusion. fo. 282.
car rosado cozido o. 277.	Miel rosada. fol. 283.
har cubierto. 278.	Cidra y patata. fo. 283
uelas en almiuar. ol. 278.	Huessos de duraznos. fol. 283.
razno cubierto, fo- lio. 278.	Dátiles en conserua. fo. 284.
ne de alberchigos in agua. fo. 278.	Zanahorias encañuta- da. fo. 284.
ne de limon, y ba- tatas. fo. 279.	Tirillas de durazno, y membrillo. fo. 284.
har en açucar. 280	Nuezes moscadas de açucar. fo. 284.
ahoria rellena. 280	Maçapan de calabaga, fol. 285.
engenas en elca- ueche. fo. 280.	Para hazer fartiles, fo- lio. 285.
	Cõlema de peras mos- cateles. fo. 286.

Qq3

Con

T A B L A.

Côserua de duraznos, fo.286.	fo.290
Conserua de guindas, fol.286.	para hazer rosqui fo.290.
Conserua de melones diferentes.fol.286.	para hazer carne membrillo.fol.
Letuário de naranjas, fo.287	Xalea de guindas. lio.291.
para aprouechar la miel.287.	Carne de membr fol.291.
Nuezes moscadas di- ferentes.fol.287.	Nuezes en conse fo.292.
Côserua de calabças. fol.287.	Quartos de mem lio.fol.292.
Tirillas de duraznos. fo.288	Massapan en massa lio.292.
Naranjas verdes. 288.	Fruta de sarté.fol.2
para hazer bizcochos fo.289.	Hojuelas de azeyt vinagre.293.
Melindres ,fo.289.	Guindas en almi fol.293.
para hazer bollos de rodilla,fo.289	Limon es cubiertos lio.294.
para hazer bocados crespos.fol.289.	Limon de carne.f.
Maçapan rosado.289.	Limon cortado.f.
Carne de membrillo delicada.fol.290.	Açucar rosada. f. 2
Carne de pera,y mem brillo.fol.290.	Miel colada.fol.29
Rayz de oscoçonera.	Miel rosada.fol.29
	Agio de cidra.29
	Miel rosada de çun fo.296

C

T A B L A.

e de membrillo
 anco. fol. 296.
 uelos diferentes.
 ol. 296.
 ta de maçapan, fo-
 o. fo. 296.
 elillos de hueuos,
 ol. 297.
 ta de guindas, fo-
 io. 297.
 ta de requesones,
 io. 297.

Coraçõ de çanahoria
 en tirillas. fol. 298.
 Tixolada de leche. fo-
 fo. 298.
 Carne de durazno. fo-
 lio. 298.
 Carne colorada. f. 298
 Alberchigos en almi-
 uar. fo. 298.
 Xalea de agraz. fo. 299
 Calabaça en tirillas.
 fo. 299.

F I N.

